I FRAMMENTI DELLA GASTRONOMIA DI ARCHESTRATO

I FRAMMENTI DELLA GASTRONOMIA DI ARCHESTRATO

RACCOLTI E VOLGARIZZATI

DA DOMENICO SCINÁ

PALERMO
NELLA REALE STAMPERIA
1823.

Famose, come è noto, ne' tempi antichi, e celebrate furono in ogni parte la cucina di Sicilia, la nostra mensa, e le nostre vivande. Gli stranieri veniano tra noi ad apprender l'arte di condire i cibi, e il nostro Labdaco fu il maestro de' cucinieri i più rinomati della Grecia [1]: anzi da Sicilia quasi per moda, e a segno di grandezza chiamavano i loro cuochi i personaggi più ricchi tra i Greci, e in grazia degli Ateniesi scrisse Miteco il Cucinier Siciliano [2]. Era così comune e generale il pregio, in cui si tenea la nostra cucina, che i comici, i quali sogliono gli usi motteggiare e i costumi de' tempi, spesso ricordano le vivande preparate alla maniera di Sicilia, e d'ordinario recano in iscena de' cuochi siciliani, o in Sicilia ammaestrati. Alessi, fra gli altri, introduce un cuoco, che menando gran vanto, va egli dicendo: » *Ho io appreso così bene a cuocere*

---

[1] Antippo presso Aten. lib. 9. cap. 15. pag. 404. ed. Casaubono.

[2] Plat. in Gorg. Il titolo era Ὀψοποιΐα Σικελική.

le vivande in Sicilia, che per il piacere farò ai commensali morsicare i tegami ed i piattelli [1] »

Quest' arte venne tra i Siciliani a tanta fama, perchè erano opulenti, e pieni di lusso: mangiavano essi due volte al giorno, e sempre a sazietà, ricercavan de' manicaretti, e la varietà amavan de' cibi [2]; ma come erano coltissimi le arti e le scienze volgeano a loro comodo, e raffinavano col favore di queste gli stessi piaceri della vita. Sibari e Siracusa viveano forse con eguale mollezza ma questa, e non quella, facea coll' ingegno e la coltura più lieti i desinari. Panfilo sedendo a mensa non parlava che in versi [3], Carmo adattava alle vivande, non senza grazia, un verso di Omero o di Euripide o d' altro poeta [4], e in Sicilia furono trovati alcuni giocolini, che poteano dopo cena tenere in festa la brigata [5].

---

1 Presso Aten. l. 4. c. 20. p. 169.

2 Lett. di Plat. presso Aten. l. 12. c. 6. p. 527.

3 Aten. l. 1. c. 4. p. 4.

4 Aten. loc. cit.

5 Il più famoso tra questi giuochi era il Cottabo,

Non è dunque da maravigliare se gl' ingegni i più gentili tra i nostri, sia che coltivas-

---

il quale consistea in colpire col vino lanciato in alto artificiosamente un piccolissimo piattello attaccato alla estremità d' un' asta orizzontale in equilibrio.

S' alzava sopra un piede una colonnetta, che si chiamava il *candelabro*, alla cui cima si tenea fermata nel mezzo per un perno quell' asta, la quale ad una estremità attaccato portava il piattellino, che era detto *la plastinge*; di modo che l' asta formava una bilancetta in equilibrio, le cui braccia si moveano intorno al perno. Attaccata al fusto del candelabro sporgea una piccola sbarra, sulla cui estremità al di sotto della plastinge era posata una statuetta di bronzo chiamata il *mane*, e sottoposto eravi un vaso di rame. Il candelabro, la plastinge, il mane, e quel vaso si diceano Cottabo. I bicchieri proprii per questo giuoco erano gli anchili, e li chiamavano *cottabidi*. Ciascuno de' giuocatori vi bevea prima il vino, e ne lasciava solamente sul fondo un picciolissimo residuo, che prendea il nome di *latage*. Ora tutta l' arte era a lanciare il latage in sì fatto modo in alto, che cadendo iva a colpire la plastinge, e questa il mane, che rovesciando nel catino col suono dava segno del colpo. Ma nella vittoria si avea pure riguardo all' eleganza, colla quale era il giuoco eseguito. Appoggiato sul gomito sinistro dovea

ser le muse o pur la filosofia, non abbiano preso a sdegno di volgersi alla cucina, e al piacer dei conviti. Nette, decenti, odorose erano le stanze, nelle quali si preparavano le vivande: *All' odor che si sente*, dice Cratino, *o vi è chi vende incenso, o un cuoco di Sicilia*[1]. I filosofi stessi, che non amavano in

il giuocatore curvare dolcemente la destra, e stringendo l' anchile colle dita situate nel modo, come fanno i sonatori di tibia, lanciava il latage in alto. Questa maniera di cottabo si diceva anche *catacto* per distinguerlo dall' altra, che veniva eseguita nel seguente modo.

Si metteva nel mezzo della stanza un catino pieno d' acqua, in cui vuoti stavano a galleggiare de' vasellini. Allora tutto il giuoco era diretto a lanciare da' *carchesii*, che vi adopravano in vece di anchili, il latage in modo, che cadendo colpisse, e sommergesse quei vasellini. Chi più ne sommergeva era il vincitore.

Tale ardore avevano i Greci pel cottabo, che fabbricavano delle stanze a questo oggetto, e le faceano rotonde, affinchè i giuocatori, sedendo in giro, fossero ad eguale distanza dal Cottabo situato nel mezzo. E vi erano di quelli, che della loro destrezza, e leggiadria in questo giuoco, pigliavano vanto più che altri non faceano della loro perizia nel saettare.

[1] Presso Aten. l. 15. c. 25. p. 661.

que' tempi la severità, dettavano ancora sull' arte di condire i cibi delle lezioni nelle cucine de' Grandi. Aristippo, ch' era, come oggi dicesi, un uomo di spirito e di mondo, tenea gran cura della mensa del giovine Dionisio, speculava delle nuove vivande, ed occupavasi del loro condimento. Si filosofava dunque in Sicilia anche cucinando, e bella mostra faceasi di sapere, e di leggiadrìa parlando di cibi e di leccumi. Però ed Eraclide, e un certo Dionisio, e tanti altri si ricordan tra noi, che presero a scrivere dell' arte di raffinar la cucina, e ben condurre le vivande.

Fra questi tutti levò principalmente il grido Archestrato, che scrisse un poema col titolo di *Gastronomia* o *Gastrologia*, del quale ci restano ancora non pochi frammenti presso Ateneo. Fu egli un colto e spiritoso poeta, il quale di eleganza vestì e di vaghezza l' argomento della cucina; ma, già famoso a' suoi tempi, non fu poi presso alcuni in egual pregio tenuto.

Archestrato fu certamente Siciliano, ma ignorasi se da Siracusa, o pur da Gela: forse

era egli da Siracusa; ma Ateneo sulle prime ne dubita, e più presto quindi lo chiama Geloo per pigliare il destro di pungerlo, come ei fa, con una arguzia dicendolo di *Gela o piuttosto di Catagela* [1], che vale, degno di riso: vano giuoco di parole, ed epigramma per quanto pare non molto faceto.

L'incertezza, in cui fu posta la sua patria, non fu la sola ingiuria, che ebbe a soffrire il suo nome e la sua memoria. Archestrato ebbe la disgrazia di cader nelle mani di alcuni melanconici, che affettando rigore e stoicismo in più modi lo straziarono; il suo poema fu chiamato da quel miserello di Crisippo la *Metropoli della filosofia di Epicuro*, e fu proscritto dal medesimo al par de' poemi lascivi di Filenide; i suoi versi furono detti per derisione i *versi dorati*, o pur la *Teogonia dei ghiottoni*, e i titoli, de' quali venne onorato, furono tutti ingiuriosi e ridevoli: *il Ghiotto*, *l' Emulator di Sardanapalo*, *l' Ingegnoso Cuciniere*, *il General delle mense*, *l' Esiodo*

---

1 Aten. l. 3. c. 30. p. 116. e l. 7. p. 294.

de' leccardi , *il Teognide de' golosi* ; o per ironía *il sapiente* , *il sottile* , *il preclaro poeta* , *il Pittagorico* , o altro simile. E' sì continuo presso Ateneo l'uso di unire al nome di Archestrato una qualche villanía, che alcuni son venuti nel sentimento Archestrato autore dell' opera de' *sonatori di tibîa* essere stato diverso dal nostro, poichè senza aggiunta d'ingiuria quello vi trovano ricordato. Io non voglio definire di qual momento sia una sì fatta ragione, ma, egli è certo, che Archestrato solo ci ebbe la mala ventura.

Egli corse per la Grecia, e pe' luoghi i più colti della terra allor conosciuta per istruirsi, come si costumava in que' tempi; ma nel principio del suo poema, come suol farsi da que' poeti, che vogliono con facezia dare importanza alle frascheríe, fa per ilarità cenno di recare intorno alla cucina le cognizioni acquistate ne' suoi viaggi: bastò questo, perchè Ateneo lo pigliasse nella parola, e a niente altro dirizzasse i viaggi di lui, che ad apprender l'arte del cucinare. *Oh l'illustre viaggiatore* , dice egli, *che girò la terra* , *e il mare a cagione del ventre* , *e*

della gola, *e per conoscere ciò*, *che al ventre ed alla gola si appartiene* [1]. Clearco fece ancora di più, gli diede a maestro un certo Terpsione, che avea scritto di Gastrologia [2]; chi l' avrebbe creduto? Clearco lo fa guattero di Terpsione, ed Ateneo lo fa girare per tutta la terra per venire in onore di famoso cuciniere. In somma tutti quelli, che vantano sapienza e costume, non lasciano di presentarcelo come un miserabile ghiottone; anzi Eliano ed Ateneo [3] per dileggiarlo vieppiù ci narrano, ch' egli, sebbene di cibi ingordo, e voracissimo, era di corpo così magro e sottile, che appeso ad una bilancia a stento pesava un obolo. Buon per lui, che la dissero da pigliarla colle molle: un obolo! non bastava che fosse egli stato un tisicuzzo, nè tampoco un fantoccino, ci volea proprio una fantasima per pesare un obolo, ma tutto si raccogliea con piacere, e con piacere narravasi quando si trattava di dar

1 Aten. l. 3. c. 30. p. 116. e l. 7. p. 294.

2 Aten. l. 8. c. 3. p. 337.

3 Ælian. Var. Hist. l. 10. c. 16. Aten. l. 12. c. 13. p. 552.

la baja ad Archestrato : gli diedero una patria e un maestro , che forse non ebbe , gli apposero una straordinaria voracità unita ad una incredibile magrezza , e giunsero a guastare l'età, in cui visse , per farlo amico e compagno degli stravizzi di uno de' figliuoli di Pericle [1] .

Archestrato scrisse certamente dopo che Tindari era stata fabbricata ed accresciuta, poichè egli in uno de' suoi frammenti suppone già in pregio e Tindari e la sua tonnara. E come questa città ebbe la sua fondazione nell' olimpiade 96 ; così è da credere , che abbia Archestrato fiorito molte olimpiadi dopo la centesima , o sia in un tempo , in cui i figliuoli di Pericle o più non viveano o si trovavano molto avanzati in età ; poichè eran costoro già nati prima dell' olimpiade 88 , o della peste di Atene , in cui Pericle morì . Aggiungasi a ciò , che Archestrato motteggia ne' suoi versi Diodoro Aspendio uno degli ultimi scolari di Pitagora , il quale visse a' tempi di Tolomeo Lago , che dopo la morte d' Alessandro acquistò

1 Aten. l. 5. c. 20. p. 220.

*

la signoria dell' Egitto; e quindi è ben naturale, non solo che Archestrato sia stato in fiore mentre vivea Alessandro, ma ancora che sul principio del regno di quel Tolomeo abbia egli pubblicato il suo poema.

A queste prove cavate da' frammenti stessi di lui è concorde eziandio la menzione, che ne fanno alcuni degli antichi autori. Era certamente in istima il nostro poeta mentre viveano e Linceo di Samo, che fu scolare d' Isocrate, e Clearco, che imprese la filosofia sotto la dottrina e la scorta d' Aristotile; poichè l' uno e l' altro Linceo e Clearco fanno menzione di Archestrato, e del poema di lui. Isocrate, giusta la comune opinione, morì l' anno 3 della olimpiade 110, e Aristotile nell' anno 3 dell' olimpiade 114. Però intorno a questi tempi, o poco dopo dovea già Archestrato esser venuto in pregio, essendo che gli scolari d' Isocrate e di Aristotile lo citano, e si occupano de' versi di lui. E se in fine Crisippo o altri chiamano il nostro poeta, e lo riguardano come il predecessore d' Epicuro, questo nè pure mal si conviene a' tempi da noi indicati; poichè Epi-

curo, è già noto, che nacque il 3 anno dell' olimpiade 109, e finì di vivere l'anno 3 dell' olimpiade 127. Bastava che Archestrato avesse recato in luce il suo poema verso l' olimpiade 115, o 116, perchè avesse potuto precedere i libri d' Epicuro. Dopo di ciò non corre alcun dubbio, che per accordare i tempi sia ben da distinguere Archestrato l' amico dei figli di Pericle dal nostro poeta: quegli visse prima, e questi fiorì dopo; il primo è colui, che solea dire, al riferir di Plutarco, che la Grecia non avrebbe potuto tollerare due Alcibiadi [1], e quello, di cui ci restano i frammenti, è il secondo, che nacque e visse a' tempi di Alessandro e Tolomeo, o sia a' tempi che furono per sapere e per gentilezza prestantissimi così nella Grecia, come nella nostra Sicilia.

Questi tempi, che ci recano tanto onore, ci dichiarano come potè Archestrato non senza laude occuparsi di un poema intorno alla cucina. La coltura in Sicilia, e massime in Siracusa, era sparsa in tutti i ceti, e quando

1 Plut. in Alcib.

essa è generale ingentilisce tutti gli spiriti, orna tutti i soggetti. Siciliani furono Botri e Rintone, e la poesia burlesca e fu in Sicilia inventata, e quì più che altrove coltivata: quei carmi, che diconsi parodie, e i loro autori erano presso di noi in gran pregio per testimonianza di Ateneo [1]. Beoto, che da Agatocle fu posto in bando, era carissimo a' Siracusani, e da costoro onorato per le sue poesie, *I Ciabattini*, *I ladroni sfacciati*, *L' Assassino di strada*, che avea egli dettato colle sue parodie ad imitazione de' più belli e famosi versi d' Omero [2]. Tutto spirava allora in Sicilia coltura, leggiadría, e gentilezza. Non dee dunque maravigliare se lo spiritoso e bizzarro Archestrato invitò le muse alla mensa e alla cucina. Non ha guari in Francia è venuto alla luce un poema, che al par di quello di Archestrato porta il titolo di Gastronomia, e canta del pari la cucina e la tavola; ciascuno lo legge, tutti se ne divertono, e niuno osa calunniare l'autore di epicureismo e di ghiot-

1 Aten. l. 15. c. 16. p. 699.

2 Etolo presso Aten. l. 5. c. 16. p. 699.

toneria. Così immagino essere avvenuto al poema d' Archestrato presso i Greci, penso che sia stato applaudito in Siracusa, che sia divenuto famoso nella Grecia, ito per le bocche di tutti in Atene. La disgrazia del nostro poeta fu che nella sua età vi era quella mala lanuzza di stoici e di sapienti melanconiosi, e però la sorte del francese *Berchoux* è stata e sarà molto diversa da quella del nostro poeta.

Il poema di Archestrato è intitolato a due de' suoi amici, Mosco e Cleandro, perchè ora all' uno, e ora all' altro indirizza i suoi precetti. Per disgrazia non essendo a noi pervenuti che pochi frammenti, non abbiamo tutti i serviti della cena, nè possiamo giudicare di tutte le vivande, che avea recato in mezzo il nostro poeta. Un frammento ci accenna le varie maniere di pane, un altro parla de' vini, un altro della carne di lepre; ma per lo più i frammenti, che ci restano, fanno parola del servito de' pesci. Erano questi più d' altro cibo graditi nella mensa de' Greci; tale gusto passò quindi in Sibari e in Siracusa, anzi i Siciliani pigliavano vanto, al dir di Clearco,

che il mare della nostra Isola era anche dolce a cagione de' gustosi cibi, che loro porgea [1]; e appunto per questo il nostro poeta de' pesci parla alla distesa, e Ateneo appunto per questo molti e molti luoghi ne ricorda. Ora leggendo sì fatti frammenti è a chiunque palese, che Archestrato non seguì gli usi e le pratiche de' tempi, ma speculò sulle vivande e sulla cucina. I Siciliani erano in que' dì famosi nell' arte delle paste, e de' confortini, e degl' intingoli, e degli altri saporetti con cui condivano le vivande [2]; e come il cacio di Sicilia era allora pregiato [3], così l' adopravano a condimento quasi in ogni cibo, e vi aggiungevano olio ed altri untumi. Archestrato disapprovò tale uso, e volle rendere più semplice la cucina levando tutte queste imbratterie; ma prima d' ogni altro ebbe gran cura di scegliere tra i cibi quelli che erano i più eccellenti, ovvero

---

1 Presso Aten. l. 12. c. 3. p. 518.

2 Antifane presso Aten. l. 14. c. 23. p. 661.

3 Ermippo ed Antifane presso Aten. l. 1. c. 21. pag. 27.

più saporiti ne' diversi paesi, e nelle diverse stagioni. Però va percorrendo e tutte le isole, e le terre marittime, e i fiumi per indicare in quali luoghi fossero i pesci i più squisiti. Ciascun paese della Grecia così può conoscere quali de' suoi pesci erano più stimati, e la nostra Sicilia può risapere, che le anguille e murene del Faro erano così pregiate allora, quanto oggi lo sono, che Selinunte era in que' dì famosa per le orate, Lipari per le locuste, e tutta la Sicilia per li tonni, pel pescespada, e pe' salumi. Fu egli così diligente nell' assegnare tai luoghi, anzi le particolarità de' medesimi, e i tempi ne' quali erano da comprarsi i pesci nelle diverse regioni, che i suoi precetti passarono quasi in adagi. Linceo di Samo nella sua arte di comprare i cibi adirato contro i pesciajuoli, che vender voleano a caro prezzo, insegna le astuzie come avvilire la loro merce, citando i versi e le sentenze d' Archestrato [1]. *Se compri il mormile*, dice egli, *sprezzalo*, *come se fosse di spiaggia*, e *va gridando*:

---

1 Presso Aten. l. 7. c. 18. p. 313.

» *Pesce è malvagio il mormile di spiaggia*
» *In alcun tempo non si trova buono* .

Se nella primavera , soggiunge Linceo , *vuoi comprare l' amia* , *cita Archestrato*

» *L' amia in autunno quando son calate*
» *Ver l' occaso le Plejadi* ;

Ma se nella state ti stai a comprare il muggine , *recita il verso* :

» *Il muggine è gustoso a maraviglia*
Sull' entrar dell' inverno ».

Il divisamento dunque di Archestrato di descrivere i luoghi , e i tempi , in cui più squisiti si trovassero i pesci , e fu applaudito presso gli antichi , e valse a rendere famosa la sua Gastronomia . Il suo nome da' Greci passò ancora a' Romani . In uno de' frammenti di Ennio abbiamo nella lingua del Lazio parecchi versi di Archestrato , ne' quali si fa parola di alcune città marittime , e de' loro pesci gustosi [1] .

Scelta così la qualità de' cibi , tutta l' innovazione , che portò nel prepararli , si ridusse a levare de' condimenti . Non reca d' ordinario

---

[1] Ennio fragm. Phageuticorum nell'Apol. di Apulejo.

che la salsa di triti aromi, nè suol far uso che di sale ed olio, di cimino alle volte, e più di ogni altro d' erbette odorose. Però parlando del modo di arrostire la carne di lepre, vuol, che soltanto si sparga di sale, e nulla più, anzi riprende coloro, che la soleano imbrattare di olio e cacio, ed altri grassumi, *come*, dice egli non senza grazia,

Come se a gatti s' imbandisse mensa.

E sebbene i cuochi di Sicilia, e quei di Siracusa in particolare portassero allora il vanto per la maniera saporita, con cui apparecchiavano i pesci [1]; pure gli sgrida per l' abbondanza, che adoperavano de' leccumi.

Ma non vi assista, dice egli parlando dell' apparecchio de' pesci, alcun di Siracusa o d' Italia,

Giacchè costoro preparar non sanno
I buoni pesci, e guastan le vivande
Ogni cosa di cacio essi imbrattando,
O di liquido aceto, e di salato
Silfio spargendo . . . . .

---

1 Epicrate presso Aten. l. 14. c. 20. p. 655.

E pel condimento dell' aceto reca a generale precetto, che si adoperi solo per que' pesci, che han carne tosta. *Sia ammollito in aceto*, dice egli,

Qualunque pesce la cui carne è dura,
Ma quel, che ha carne dilicata e pingue,
Basta soltanto che di fino sale
L' aspergi e l' ungi d' olio, perchè tutta
Tiene in se la virtù di bel sapore.

Scelta adunque nella qualità de' cibi, e semplicità nel condirli furono le due innovazioni, che portò Archestrato nella cucina, e queste furono ben accolte da' più rinomati cuochi della Grecia, e passarono nelle mense de' Grandi. Sofone e Damosseno, uno di Acarnania, e l' altro di Rodi, furono scolari del nostro Labdaco, che avea già adottato i precetti di Archestrato, ed ambidue rigettarono gl' imbratti di cacio, di silfio, di coriandro, e d' altri simili antichissimi condimenti, che erano in uso, come essi dicono presso il comico Antippo, nell' età di Saturno [1]. Il cuoco vantatore presso

---

[1] Presso Aten. l. 9. c. 15. p. 404.

il comico Sotade [1] si fa pregio d' apparecchiare il pesce amia alla maniera di Archestrato, il quale con poco rigamo, e involto in foglie di fico vuole, che semplicemente si cuocesse sotto il cener caldo. Anzi fra i comici sempre quasi troviamo, che i cucinieri da loro in iscena recati non in altro modo vantano la loro virtù, e l' arte loro, che preparando le vivande giusta i precetti d' Archestrato. E se Dionisio il comico introduce un cuoco, che per millantería disprezza Archestrato, ed i suoi insegnamenti, ciò fece perchè vieppiù risaltasse il *carattere* baldanzoso, che sulla scena gli dava [2]. Parea che sprezzando il solo Archestrato avea già disprezzato tutti gli altri maestri della cucina: tanto sonava chiara la fama del suo poema, e de' suoi insegnamenti.

Un' altra innovazione portò il nostro poeta alla seconda cena, che direbbesi ora *dessert*. Nelle vivande aveva egli tolto le imbratterie, e gli untumi, e quì seguendo gl' istessi principj

---

1 Aten. l. 7. c. 11. p. 293.

2 Presso Aten. l. 9. c. 16. p. 405.

in quanto al condimento, vi aggiunse inoltre degli altri cibi, e ne rese più solido e più gustoso il servito. Beveano, egli è vero, i Siracusani al *dessert*, ma se la passavano a rosicchiar fave, ceci, e fichi secchi; Archestrato gridò contro un sì fatto costume, e v' introdusse ventre e vulva di scrofa, e augelletti fatti arrosto.

» *Nè questi*, dice egli,

Nè questi abitator di Siracusa
Tu cura, i quali, come fan le rane,
Senza nulla mangiar bevono solo,
Non seguir l' uso loro . . . .
E fave, e ceci cotti, e fichi secchi
Per se di turpe povertà son mostra.

Ma sia che parli delle diverse qualità dei cibi o del diverso loro condimento, sia che venga al *dessert* sparge sempre il poema di scherzi, e d' ilarità. Parla egli delle vivande in modo, che par gli venga l' acquolina a' denti; ma non è perciò da crederlo come tanti han fatto per un puro e semplice ghiottone, e nulla di più. Dovea per solleticare i lettori abbellire il suo poema con venustà, e farla ancor egli da ghiotto per invogliar l' appetito in

qualunque più ne fosse stato svogliato. Chi vorrà tassare d'ubbriachezza il Redi, e il nostro Meli, perchè ne' lor ditirambi parlano, e scrivono da bevoni? E' la natura del soggetto, che lo vuole; anzi tanto più riescon leggiadri e questi, ed Archestrato, quanto più gli uni sanno la lingua imitare e i modi de' bevitori, e l'altro quelli de' leccardi: il tutto sta a farlo con eleganza. Ma in ciò al pari del Redi e del Meli ha riportato Archestrato laude e pregio di elegante e festevol poëta. Io non parlo già di quelle storiette, che da qualche scrittore [1] si narrano, e per poeta ce lo danno a vedere, tenuto a' suoi tempi di grido, e di leggiadría, parlo bensì de' frammenti, che ci restan di lui, i quali chiaro ne mostrano il suo valore nella poetica. La disposizione de' suoi versi, la frase, la maniera degli epiteti, le parole, l'ar-

---

[1] Plutarco in Alex. rapporta che vi fu chi riguardando alla povertà, in cui era Archestrato, ed alla prestanza ch' egli avea nel poetare, gli disse: *O Archestrato se tu fossi stato presso Alessandro, avresti per i tuoi versi ottenuto in premio o Cipro o la Fenicia.*

monia, sono tutte Omeriche; Omero aveva egli studiato, d' Omero avea fatto tesoro, e lui ritrae in tutti i suoi versi. Ingegnoso, ardito, bizzarro trasporta, e sempre con grazia e venustà, a' cibi e alle vivande quelle voci vaghissime, colle quali il greco idioma solea esprimere la bellezza, e le cose belle. Di modo che Archestrato fu uno spirito ornato e gentile, che per coglier vanto di leggiadría un argomento scelse bizzarro e piacevole. Nel tempo in cui in Sicilia abbondavano e gli storici, e i filosofi, e più d' ogni altro i poeti, che per porger sollazzo si occupavano di vaghi soggetti, e sin anco di parodie, dovette Archestrato venire in gran fama, e grande onore acquistarsi recando in belli e puliti versi le leggi e il codice della cucina. Da questo poema ritraevano gli abitatori della bella Siracusa, che era piena di opulenza, e di commercio, in qual parte della terra erano alcuni cibi più squisiti, e ne ornavano le loro mense. I versi di Archestrato si doveano spesso ricordare ne' banchetti, e nei conviti alla vista delle vivande, e i cucinieri ed il popolo li doveano in varie occasioni reci-

tare, però gli scrittori ne fecero di continuo menzione, e la sua fama e i suoi frammenti sono pervenuti sino a noi.

Che bei tempi eran questi per la nostra Sicilia! Ricca, elegante, fioritissima di arti, e di scienze, impresso mostrava il bello eziandio nelle monete, ne' vasi, nelle lucerne, e il suo buon gusto nelle stoviglie, e nella cucina. Mentre rinomata era ella per li suoi cocchi [1], per le vesti vajate, per li letti, e per li guanciali [2], lodati erano i suoi caci, ricercate le sue colombe [3], pregiati gli interiori de' tonni pescati in Pachino, in onore i suoi cuochi, Archestrato la rendeva più ornata pe' nuovi raffinamenti, che portava alle mense e al cucinare, e per i bei leggiadri mo-

---

1 Eubulo presso Aten. l. 1. c. 22. p. 28. Σικε-λικὰ Βατάνια.

2 Crizia presso Aten. l. 1. c. 21. p. 28.

3 Filemone presso Aten. l. 14. c. 22. p. 658. loda le vesti, i vasi, i caci, le colombe di Sicilia, e Alessi presso Aten. l. 9. c. 11. p. 395. celebra in particolare le colombe siciliane.

4 Aten. l. 1. c. 4. p. 4.

di, con cui esprimeva i cibi, e l'arte di condirli con sapore. Ma resteremo noi nello stato di quelle illustri famiglie, che dicadute a vile fortuna si confortano della miseria colla vista degli antichi diplomi, che fondano i titoli della loro nobiltà? Sono da emularsi non che da celebrarsi i tempi della nostra grandezza. Sono da studiare i resti onorati de' nostri sommi uomini, e gli avanzi preziosi delle nostre antichità per acquistare il sentimento quanto più pregevole, tanto men comune, il sentimento del bello, che distingue ed onora le colte e polite nazioni.

FRAMMENTI
DI ARCHESTRATO

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ [1]

Ἱστορίης ἐπίδειγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάσῃ
„ Λέξω ὅπου κάλλιστον ἅπαν βρωτόν τε ποτόν τε. [2] „

Πρὸς δὲ μιᾷ πάντας δειπνεῖν ἁβροδαιτι τραπέζῃ·
Ἔστωσαν δ' ἢ τρεῖς ἢ τέσσαρες οἱ ξυνάπαντες,
Ἢ τῶν πέντε γε μὴ πλείους· ἤδη γὰρ ἂν εἴη
Μισθοφόρων ἁρπαξιβίων σκηνὴ στρατιωτῶν. [3]

Πρῶτα μὲν οὖν δώρων μεμνήσομαι ἠϋκόμοιο
Δήμητρος, φίλε Μόσχε· σὺ δ' ἐν φρεσὶ βάλλεο σῇσιν.
Ἔστι γὰρ οὖν τὰ κράτιστα λαβεῖν, βέλτιστά τε πάντων,
Εὐκάρπου κριθῆς καθαρῶς ἠσκημένα πάντα
Ἐν Λέσβῳ, κλεινῆς Ἐρέσου περικύμονι μαστῷ,
Λευκότερ' αἰθερίας χιόνος. Θεοὶ εἴπερ ἔδουσιν
Ἄλφιτ', ἐκεῖθεν ἰὼν Ἑρμῆς αὐτοῖς ἀγοράζει.
Ἔστι δὲ κἀν Θήβαις ταῖς ἑπταπύλοις ἐπιεικῆ,
Κἀν Θάσῳ, ἔν τ' ἄλλαις πόλεσίν τισιν· ἀλλὰ γίγαρτα
Φαίνονται πρὸς ἐκεῖνα· σαφεῖ τάδ' ἐπίστασο δόξῃ.
Στρογγυλοδίνητος δὲ τετριμμένος εὖ κατὰ χεῖρα

GASTRONOMIA.

Quanto conobbi in viaggiar mostrando
A Grecia tutta, ove miglior si trova
Ogni cibo dirò ogni liquore.

Di vivande squisite unica mensa
Accolga tutti, ma di tre o di quattro
O di cinque non più sia la brigata:
Perchè se fosser più cena sarebbe
Di mercenarj predator soldati.

Dirotti in prima, o caro Mosco, i doni
Di Cerere la dea di bella chioma;
Tu nella mente i detti miei conserva.
Il pan, che fassi senza alcun mescuglio,
Tutto d' orzo fecondo, il più prestante
E tra gli altri il miglior prender si puote
In Lesbo là sul colle da' marini
Flutti bagnato, ove è l' inclita Erisso,
Pane sì bianco, che l' eterea neve
Vince in candor. Che se i celesti numi
D' orzo mangiano il pan, Mercurio al certo
In Erisso sen va loro a comprarlo.
In Tebe è ver da sette porte, e in Taso,

Κόλλιξ Θεσσαλικός σοι ὑπαρχέτω, ὃν καλέουσι
Κεῖνοι κριμματίαν, οἱ δ' ἄλλοι χόνδρινον ἄρτον.
Εἶτα τὸν ἐν Τεγέαις σεμιδάλεος υἱὸν ἐπαινῶ
Ἐγκρυφίαν. Τὸν δ' εἰς ἀγορὰν ποιεύμενον ἄρτον
Αἱ κλειναὶ παρέχουσι βροτοῖς κάλλιστον Ἀθῆναι.
Ἐν δὲ φερεσταφύλοις Ἐρυθραῖς ἐκ κλιβάνου ἐλθὼν
Λευκὸς, ἁβραῖς θάλλων ὥραις, τέρψει παρὰ δεῖπνον. [4]

Ἔστω δή σοι ἀνὴρ φοίνιξ, ἢ λυδὸς, ἐν οἴκῳ,
Ὅστις ἐπιστήμων νόου ἔσται σοῖο, κατ' ἦμαρ
Παντοίας ἰδέας τεύχων, ὡς ἂν σὺ κελεύῃς. [5]

Τοὺς μῦς Αἶνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεια δ' Ἄβυδος,
Τὰς ἄρκτους Πάριον, τοὺς δὲ κτένας ἡ Μιτυλήνη·
Πλεῖστα δὲ Ἀμβρακία παρέχει, κάπρους τε μετ' αὐτῶν.

Ed in altre cittadi ancora è buono,
Ma a quel d' Erisso in paragon pattume
Ti sembrerà. Chiaro oltre a ciò ritieni
Quel che ti aggiungo. Il collice procura
Pan di Tessaglia, che crimazia appella
Questi, e quegli altri suol chiamar condrino;
Pane che a turbo si conforma in giro,
Ed affinato è dalla man, che intride:
L' arcade encrifia ancor degno è di lode
Nato dal fior della farina: in piazza
L' illustre Atene poi venal prepara
Pane eccellente: ma diletto a cena
Ti darà quel, che dal teglion si cava
Bianco, vistoso, di color splendente
Nell' Eritrea città ferace d' uva.

Lidio o fenice poi t' abbii il fornajo
In casa, il quale il tuo piacer conosca;
E vada a tuo volere ogni maniera
Di pane in ciascun giorno lavorando.

Eno di mie, che sono grosse, è ricca,
D' ostriche Abido, Pario di granchi,
Mitilene di pettini, e a più conche

Μεσσήνη δὲ πελωριάδες στενοπορθμίδι κόγχαι.
Κἂν Ἐφέσῳ λήψει τὰς χήμας, οὔτι πονηράς.
Τήθεα Καλχηδών. Τοὺς κήρυκας δ' ἐπιτρίψαι
Ὁ Ζεὺς, τούς τε θαλασσογενεῖς, καὶ τοὺς ἀγοραίους,
Πλὴν ἑνὸς ἀνθρώπου· κεῖνος δὲ μοί ἐστιν ἑταῖρος,
Λέσβον ἐριστάφυλον ναίων, Ἀγάθων δὲ καλεῖται. [6]

. . . . Ἀλλὰ παρεὶς λῆρον πολὺν, ἀστακὸν ὠνοῦ,
Τὸν τὰς χεῖρας ἔχοντα μακρὰς, ἄλλως τε βαρείας,
Τοὺς δὲ πόδας μικροὺς, βραδέως δ' ἐπὶ γαῖαν ὀρούει.
Εἰσὶ δὲ πλεῖστοι μὲν, πάντων ἀρετῇ τε κράτιστοι
Ἐν Λιπάραις· πολλοὺς δὲ καὶ Ἑλλήσποντος ἀθροίζει. [7]

Σηπίαι Ἀβδήροις τε Μαρωνείᾳ τ' ἐνὶ μέσσῃ. [8]

Τευθίδες ἐν Δίῳ τῷ Πιερικῷ παρὰ χεῦμα
Βαφύρα, καὶ ἐν Ἀμβρακίᾳ παμπληθέας ὄψει. [9]

Giunge Ambracia il cinghial, Messina abbonda,
Là sullo stretto angusto ove ella è posta,
Di conchiglie peloridi, daratti
Efeso came, che non son cattive,
Tetee Calcedonia; le trombe
Tanto quelle del mar, quanto del foro,
Ed anche i trombettier stritoli Giove,
Tranne il mio amico abitator di Lesbo
Ricca di viti, che Agaton si appella.

Ma lasciando le ciance abbiiti cura
L' astaco di comprar, quel che ha le mani
Lunghe, ed insiem pesanti, i piè piccini,
E sulla terra lentamente salta.
L' isole di Vulcano assai ne danno,
Che avanzan tutti nel sapore, e molti
Il mare di Bizanzio anche ne aduna.

In Abdera le seppie, e in Maronea

Le lolligini in Dio di Macedonia
Cui scorre a canto il fiumicel Bafira.
Moltissime in Ambracia ne vedrai.

Πούλυποι ἔν τε Θάσῳ καὶ Καρίᾳ εἰσὶν ἄριστοι·
Καὶ Κέρκυρα τρέφει πολλούς, μεγάλους τε τὸ πλῆθος.[10]

. . . Ἵππουρος δὲ καρύστιος ἐστὶν ἄριστος·
Ἄλλως τ' εὔοψον σφόδρα χωρίον ἐστὶ Κάρυστος.[11]

Τὸν δὲ λάτον τὸν κλεινὸν ἐν Ἰταλίῃ πολυδένδρῳ
Ὁ σκυλλαῖος ἔχει πορθμὸς, θαυμαστὸν ἔδεσμα.[12]

Ἢν δέ ποτ' εἰς Ἴασον Καρῶν πόλιν εἰσαφίκηαι,
Καρῖδ' εὐμεγέθη λήψῃ, σπανίαν δὲ πρίασθαι·
Ἐν δὲ Μακηδονίᾳ τε, καὶ Ἀμβρακίᾳ, μάλα πολλαί.[13]

Τὸν χρόμιν ἐν Πέλλῃ λήψῃ μέγαν, ἔστι δὲ πίων
Ἂν θέρος ᾖ, καὶ ἐν Ἀμβρακίᾳ . . . .[14]

Τὸν δ' ὄνον Ἀνθηδὼν, τὸν καλλαρίαν καλέουσιν,
Ἐκτρέφει εὐμεγέθη, σομφὴν δὲ τρέφει τινὰ σάρκα,
Κἄλλως οὐχ ἡδεῖαν, ἔμοιγε μὲν, ἀλλά μιν ἄλλοι
Αἰνοῦσιν· χαίρει γὰρ ὁ μὲν τούτοις, ὁ δ' ἐκείνοις.[15]

Ottimi i polpi in Caria e in Taso ; e molti
Ne nutre e grossi per lo più Corcira.

L' ippuro eccelle di Caristo , e inoltre
Ricca è Caristo di squisiti pesci .

Là nello stretto che riguarda Scilla
Nella piena di selve Italia il mare
Il pesce lato , ch' è famoso alleva ,
Boccone in vero da recar stupore .

Se unqua de' Carii in Jaso giungi , avrai
Grosse le squille , ma di rado in piazza
Si possono comprar ; d' Ambracia il mare ,
E quel di Macedonia assai ne appresta .

Il cromi in Pelle avrai ben grande (e pingue
Nella state si trova) anche in Ambracia .

L' asino pesce , che callaria alcuni
Chiaman , ben grosso nutrica Antidone .
Ma certa carne tien , che par spugnosa ,
E , almeno al gusto mio , niente soave .
Molti lodanla assai , suole diletto
Prender costui di questo , e quegli d' altro .

Ἀυτὰρ ἐς Ἀμβρακίαν ἔλθων ἐυδαίμονα χώραν
Τὸν κάπρον, ἂν ἐσίδῃς, ὠνοῦ, καὶ μὴ κατάλειπε
Κἂν ἰσόχρυσος ἔῃ· μή σοι νέμεσις καταπνεύσῃ
Δεινὴ ἀπ' ἀθανάτων· τὸ γάρ ἐστιν νέκταρος ἄνθος.
Τούτου δ' ὀυ θέμις ἐστὶ φαγεῖν θνητοῖσιν ἅπασιν,
Ὀυδ' ἐσιδεῖν ὄσσοισιν, ὅσοι μὴ πλεκτὸν ὕφασμα
Σχοίνου ἐλειοτρόφου κοῖλον χείρεσσιν ἔχοντες
Εἰώθασι δονεῖν ψήφους αἴθωνι λογισμῷ·
Ἄρθρων μηλείων ἐπὶ γῆν δωρήματα βάλλειν. [16]

. . . . . . Ἐν δὲ Θάσῳ τὸν σκορπίον ὠνοῦ
Μὴ μείζω πυγόνος· μεγάλου δ' ἀπὸ χεῖρας ἴαλλε. [17]

Ἰταλίας δὲ μεταξὺ, κατὰ στενοκύμονα πορθμὸν,
Ἡ πλωτὴ μύραινα καλουμένη ἄν ποτε ληφθῇ,
Ὠνοῦ· τοῦτο γάρ ἐστιν ἐκεῖ θαυμαστὸν ἔδεσμα. [18]

Nel suol felice d' Ambracia giungendo
Il marino cinghial compra se il vedi ,
E s' anco si vendesse a peso d' oro
Non lo lasciare , affine che vendetta
Crudele degli dei sù te non piombi :
Fior di nettare al gusto egli è quel pesce .
Ma non a tutti li mortali è dato
Di poterne mangiar , neppur cogli occhi
Di poterlo guardar ; solo è concesso
A color che cestelli ben tessuti
Di giunco , che si nutre in la palude ,
E ben capaci nelle man tenendo
Di presto conteggiare hanno il costume .
Di agnel le membra ancora in dono sprezza .

In Taso compra non maggior d' un cubito
Lo scarpion , ma s' è maggior lo lascia .

Se nell' angusto fluttuoso stretto
Che parte Italia presa vien la plota
Detta murena , comprala , che questo
Ivi è boccone di stupendo gusto .

Ἔγκελυν αἰνῶ μὲν πᾶσαν· πολὺ δ' ἐστὶ κρατίστη
Ῥηγίου ἀντίπεραν πορθμοῦ ληφθεῖσα θαλάσσης.
Ἔνθα σὺ τῶν ἄλλων πάντων, Μεσσήνιε, θνητῶν
Βρῶμα τιθεὶς τοιόνδε διὰ στόματος πλεονεκτεῖς.
Οὐ μὴν, ἀλλὰ κλέος γ' ἀρετῆς μέγα κάρτα φέρουσι
Κωπαῖαι καὶ Στρυμόνιαι· μεγάλαι τε γάρ εἰσι,
Καὶ τὸ πάχος θαυμασταί· ὅμως δ' οἶμαι βασιλεύει
Πάντων τῶν περὶ δαῖτα, καὶ ἡδονῇ ἡγεμονεύει
Ἔγκελυς, ἣ φύσει ἐστὶν ἀπύρινος μόνος ἰχθύς.[19]

Αὐτὰρ σινώδοντα μὲν, ὃν ζήτει παχὺν εἶναι,
Ἐκ πορθμοῖο λαβεῖν πειρῶ καὶ τοῦτον, ἑταῖρε,
Ταῦτα δὲ πάντα Κύρῳ φράζω, καὶ πρός σε, Κλέαινε.[20]

Καὶ λεβίαν δὲ λαβεῖν, τὸν χ' ἥπατον, ἐν περικλύστῳ
Δήλῳ καὶ Τήνῳ. . . . .[21]

Κεστρέα δ' Αἰγίνης ἐξ ἀμφιρύτης ἀγόραζε
Ἀνδράσι τ' ἀστείοισιν ὁμιλήσεις . . . .[22]

Lodo ogni anguilla, ma la più squisita
E' quella, che si pesca dello stretto
Nel mar, che Reggio di rincontro guarda.
O di Messina abitator felice
Sopra ogni altro mortal, che questo cibo
In copia mangi! Levan pur gran fama
Le anguille di Strimona, e di Copea
Perchè son grosse e pingui a maraviglia.
Ma d' onde pur si fosse, a mio parere,
Signoreggia tra tutte le vivande,
E ogni altra avanza per la sua dolcezza
L' anguilla, il pesce sol ch' è tutto polpa.

Il sinodonte poi, pesce che devi
Cercar ben grosso, questo ancor t' ingegna
D' acquistar dallo stretto o caro amico.
Tutto ciò dico a Ciro e a te Cleano.

La lebia poi, ch' epato ancor si chiama,
In Delo e Teno di mar cinte, piglia.

Dalla cinta di flutti Egina compra
Il muggine, così tu pregio avrai
Di conversar tra le gentil persone.

Ἐν δὲ Ῥόδῳ γαλεὸν τὸν ἀλώπεκα, κἂν ἀποθνήσκειν
Μέλλῃς, ἂν μή σοι πωλεῖν θέλῃ, ἅρπασον αὐτόν,
Ὃν καλέουσι Συρακόσιοι κύνα, πίονα· κᾆτα
Ὕστερον ἤδη πάσχ' ὅτι σοι πεπρωμένον ἐστίν. [23]

Τὸν δ' ἔλοπ' ἔσθε μάλιστα Συρακούσαις ἐνὶ κλειναῖς,
Τόν γε κρατιστεύονθ'· οὗτος γὰρ αὖ ἐστιν ἐκεῖθεν
Τὴν ἀρχὴν γεγονὼς θὴν· καὶ ᾆν ἢ περὶ νήσους,
Ἢ περὶ τὴν ἄλλην που ἁλῷ γῆν, ἢ περὶ Κρήτην
Λεπτὸς καὶ στερεὸς καὶ κυματοπλὴξ ἀφικνεῖται [24]

Βάτραχον ἔνθ' ἂν ἴδῃς, ὄψώνει . . . . καὶ
Γαστρίον αὐτοῦ σκεύασον . . . . [25]

Σειρίου ἀνατέλλοντος δεῖν τὸν φάγρον ἔσθειν
Δήλῳ τ', Ἐιρετρίᾳ τε, κατ' εὐλιμένους ἁλὸς οἴκους.
Τὴν κεφαλὴν δ' αὐτοῦ μόνον ὠνοῦ, καὶ μετ' ἐκείνης
Οὐραῖον· τα δὲ λοιπὰ δόμον μὴδ' εἴσω ἐνέγκῃς. [26]

Se non si vuole a te vendere in Rodi
Il galeo volpe, ch' è assai pingue, il quale
Suole cane chiamarsi in Siracusa,
Ben anco a rischio di morire, il ruba,
Ed alla fine quel chè può t' avvenga.

L' elope, ma il miglior, vanne a mangiarlo
Nell' insigne città di Siracusa
Più che in ogni altro suol; perchè là nato,
E' di colà che poi si porta altrove.
Che se all' isole intorno, o ad altra terra
Vien l' elope a pescarsi, o intorno a Creta,
Di là venendo giungerà magretto,
Duro, e dall' onde travagliato e stanco.

Compra la rana dovunque la trovi,
E cura poi di prepararne il ventre.

Allo spuntar di Sirio il fagro mangia
In Delo e in Eritrea, colà ne' luoghi,
Che a' bei porti vicin stansi sul mare;
Ma testa e coda sol ne compra: il resto
Neppur permetti, che in tua casa venga.

Καὶ σκάρον ἐξ Ἐφέσου ζήτει. χειμῶνι δὲ τρίγλαν
Ἔσθι, ἐνὶ ψαφαρῇ ληφθεῖσαν Τειχιοέσσῃ
Μιλήτου κώμῃ, Καρῶν πέλας ἀγκυλοκώλων. [27]

Κἂν Θάσῳ ὀψώνει τρίγλην, κοὐ χείρονα λήψῃ
Ταυτης· ἐν δὲ Τίῳ χείρω, κεδνὴ δὲ καὶ αὐτή·
Ἐν δ' Ἐρυθραῖς ἀγαθὴ θηρεύεται αἰγιαλῖτις. [28]

Καὶ νεαροῦ μεγάλου τ' αὐλωπία ἐν θέρει ὠνοῦ
Κρανίον, ὅταν φαέθων πυμάτην ἀψῖδα διφρεύῃ·
Καὶ παράθες θερμὸν ταχέως, καὶ τρίμμα μετ' αὐτοῦ.
Ὄπτα δ' ἀμφ' ὀβελίσκον ἑλὼν ὑπογάστριον αὐτοῦ. [29]

. . . . Σάλπην δὲ κακὸν μὲν ἔγωγε
Ἰχθῦν εἰς αἰεὶ κρίνω· βρωτὴ δὲ μάλιστα
Ἐστὶ θεριζομένου σίτου. Λαβὲ δ' ἐν Μιτυλήνῃ
Αὐτήν . . . . [30]

Cerca lo scaro d' Efeso ; in inverno
Mangia la triglia presa in Tichiunte
Piena di sabbia , borgo di Mileto
Vicino a' Carj dalle gambe storte.

Comprala in Taso ancor , che per sapore
Non cede a quella , e se la trovi in Tio
Meno gustosa , non è tal che giunga
A potersi sprezzar : E' saporita
La triglia poi , che là nel mar d' Eritro
Da quella spiaggia non lontan si pesca .

Di fresca e grossa aulopia la testa
Cerca comprare in mezzo della state
Allor che Febo sull' estremo cerchio
Guida il suo carro ; e presto presto , e calda
La reca a mensa insiem con una salsa
Di triti aromi : Convien poi che tutti
Collo schidon gli addomini ne arrosti .

Sempre la salpa ho per malvagio pesce
Al più nel tempo in cui si miete il grano
Si può mangiar : ma sia di Mitilene .

Ἡνίκα δ' ἂν, δύνοντος ἐν οὐρανῷ Ὠρίωνος,
Μήτηρ οἰνοφόρου βότρυος χαίτην ἀποβάλλῃ,
Τῆμος ἔχειν ὀπτὸν σαργὸν τυρῷ κατάπαστον
Εὐμεγέθη, θερμόν, δριμεῖ δεδαϊγμένον ὄξει·
Σκληρος γὰρ φύσει ἐστίν. Ἅπαντα δέ μοι θεράπευε
Τον στερεὸν τοιῷδε τρόπῳ μεμνημένος ἰχθῦν.
Τὸν δ' ἀγαθὸν μαλακόν τε φύσει, καὶ πίονα σάρκα,
Ἁλσὶ μόνον λεπτοῖσι πάσας καὶ ἐλαίῳ ἀλείψας.
Τὴν ἀρετὴν γὰρ ἔχει τῆς τέρψιος αὐτὸς ἐν αὐτῷ.[31]

Τὴν δ' ὀμίαν φθινοπώρου, ὅταν πλειὰς καταδύνῃ,
Πάντα τρόπον σκεύαζε. Τί σοι τάδε μυθολογεύω;
Οὐ γὰρ μὴ σύ διαφθείρῃς γ', οὐδ' ἂν ἐπιθυμῇς.
Εἰ δ' ἐθέλεις καὶ τοῦτο δαήμεναι, ὦ φίλε Μόσχε,
Ὅν τινα χρή σε τρόπον κείνην διαθεῖναι ἄριστα·
Ἐν συκῆς φύλλοις, καὶ ὀριγάνῳ οὐ μάλα πολλῇ·
Μὴ τυρόν, μὴ λῆρον· ἁπλῶς δ' οὕτως θεραπεύσας
Ἐν συκῆς φύλλοις, σχοίνῳ κατάδησον ἄνωθεν·
Εἶθ' ὑπὸ θέρμην ὦσον ἔσω σποδὸν, ἐν φρεσὶ καιρὸν

Quando Orione in ciel sta ver l' occaso ,
E del racemo produttor del vino
La madre getta la sua chioma in terra ,
T' abbii allora alla mensa un sargo arrosto
Grande quanto si può , sparso di cacio ,
Caldo , ammollito dal vigor d' aceto,
Perchè sua carne di natura è tosta .
Di condirmi così ti figgi in mente
Qualunque pesce , la cui carne è dura ;
Ma quel che ha carne dilicata e pingue
Basta soltanto , che di fino sale
L' aspergi , e l' ungi d' olio , perchè tutta
Tiene in se la virtù di bel sapore .

L' amia in autunno quando son calate
Ver l' occaso le Plejadi apparecchia
Come ti piace : e perchè dir più oltre ?
Quella guastare , se ne avrai pur voglia ,
Tu non potrai . Ma se desir ti spinge
O caro Mosco di sapere il modo
Con cui vien più gustosa , io pur dirollo .
Nelle foglie di fico la prepara
Con rigamo non molto , senza cacio ,
Senz' altro untume ; quando l' hai sì concia

Γινώσκων, ὁπότ᾽ ἐστ᾽ ὀπτὴ, καὶ μὴ κατακαύσῃς.
Ἔστω δ᾽ αὐτή σοι βυζαντίου ἐξ ἐρατεινοῦ,
Εἴπερ ἔχειν ἀγαθὴν ἐθέλεις. Κἂν ἐγγὺς ἄλῳ που
Τοῦδε τόπου κεδνὴν λήψει· τηλοῦ δε θαλάσσης
Ἑλλησποντιάδος, χείρων· κἂν κεῖνον ἀμείψῃς
Αἰγαίου πελάγους ἔναλον πόρον, οὐκ ἔθ᾽ ὁμοία
Γίνεται, ἀλλὰ κατασχύνει τὸν πρόσθεν ἔπαινον.[52]

Τὴν ἀφύην μίνθου πᾶσαν, πλὴν τὴν ἐν Ἀθήναις,
Τὸν γόνον ἐξαυδῶ, τὸν ἀφρὸν καλέουσιν Ἴωνες.
Καὶ λάβε πρόσφατον αὐτὸν ἐν εὐκόλποισι Φαλήρου
Ἀγκῶσι ληφθένθ᾽ ἱεροῖς· κἂν τῇ περικλύστῳ
Ἐστὶ Ῥόδῳ γενναῖος, ἐὰν ἐπιχώριος ἔλθῃ.
Ἂν δὲ που ἱμείρῃ αὐτοῦ γεύσασθαι, ὁμοῦ χρὴ
Κνίδας ὀψωνεῖν, τὰς ἀμφικόμους ἀκαλήφας·
Ἐις ταὐτὸν μίξας δ᾽ αὐτὰς, ἐπὶ τηγάνου ὄπτα

Semplicemente, in mezzo a quelle foglie
L' avvolgi, e sopra legala con giunco.
Mettila poscia sotto il cener caldo,
E colla mente va cogliendo il tempo,
Che sia bene arrostita, e statti all' erta
Di non farla bruciar: ma t' abbii quella
Dell' amena Bizanzio se eccellente
Aver la vuoi; buona la trovi ancora
Se a Bizanzio vicino ella è pescata;
Ma se ti scosti più di gusto manca;
E se del mare egeo passi lo stretto,
Tanto di quella nel sapor diversa
Ritrovando s' andrà, che scorno reca
Alle lodi da me fattele in pria.

L' afia disprezza, che non è d' Atene,
O sia di quella razza, che da' Joni
Spuma s' appella. Sì questa tu prendi
Fresca e pescata ne' profondi e curvi
Sen di Falero, o, se ti piace, in Rodi
Circondata di mar, dove gentile
Trovasi ancor quando là proprio nasce.
Ma se vago tu sei di ben gustarla,
Comprar bisogna le marine ortiche

Ἐυώδη τρίψας ἄνθη λαχάνων ἐν ἐλαίῳ. [33]

Ἐν δ' Ἄινῳ καὶ τῷ Πόντῳ τὴν ὗν ἀγόραζε,
Ἣν καλέουσί τινες θνητῶν ψαμμῖτιν ὀρυκτήν.
Τούτου τὴν κεφαλὴν ἕψει, μηδὲν προσενεγκὼν
Ἥδυσμ', ἀλλ' ἐς μοῦνον ὕδωρ ἐνθεὶς, θαμὰ κινῶν,
Ὕσσωπον παράθες τρίψας κἂν ἄλλο τι χρήζῃς,
Δριμὺ διεὶς ὄξος· κᾆτ' εμβάπτευε, κ' ἐπείγου
Ὄυτως, ὡς πνίγεσθαι ὑπὸ σπουδῆς καταπίνων.
Τὴν λοφιαν δ' ὀπτᾶν αὐτῆς, καὶ τ' ἄλλα τὰ πλεῖστα. [34]

Λάμβανε δ' ἐκ Γαίσωνος, ὅταν Μίλητου ἵκηαι,
Κεστρέα τὸν κέφαλον, καὶ τὸν θεόπαιδα λάβρακα·
Ἐισὶ γὰρ ἐνθάδ' ἄριστοι· ὁ γὰρ τόπος ἐστὶ τοιοῦτος.
Ποιότεροι δ' ἕτεροι πολλοὶ, Καλυδῶνί τε κλεινῇ,
Ἀμβρακίᾳ τ' ἐνὶ πλουτοφόρῳ, βολβῇ τ' ἐνὶ λίμνῃ·
Ἀλλ' ουκ ἐυώδη γαστρὸς κέκτηνται ἀλοιφὴν,
Οὐδ' ὕυτω δριμεῖαν· ἐκεῖνοι δ' εἰσὶν, ἑταῖρε,

Tutte intorno comate , e poi che insieme
Mescolate tra lor le avrai , le friggi
In padella nell' olio , in cui tritati
Vi sien d'erbucce gli odorosi fiori .

Compra in Eno ed in Ponto il pesce porco ,
Che alcuni chiaman cavatòr di sabbia ,
Lessane il capo senza condimento ,
Ma dentro l' acqua lo rivolta spesso .
Indi v' aggiungi ben tritato issopo ,
E , s' altro vi desii , sopra vi spargi
Aceto forte . Poscia intigni , e 'l mangia
Con tal fretta inghiottendo , che ti paja
Di soffocarti . Il dorso , e la più parte
Di tal pesce convien di farli arrosto .

Prendi in Mileto dal Gesone il cefalo ,
E il pesce lupo dagli dei allevato ,
Perchè quel luogo per natura porta
Questi eccellenti . Altri , ver è , più grassi
Ven' han , che nutre la palude Bolbe ,
Ambracia ricca , e Calidon famosa ;
Ma a questi pare , che nel ventre manchi
Quel tale grasso , che soave olezza ,

Τὴν ἀρετὴν θαυμαστοί. Ὅλους δ' αὐτοὺς ἀλεπίστους
Ὀπτήσας, μαλακῶς ὡς χρὴ προτένεγκε δι' ἅλμης.
Μὴ δὲ προσέλθῃ σοι πρὸς τοὖψον τοῦτο πιοῦντι
Μήτε Συρακόσιος μηθεὶς, μήτ' Ἰταλιώτης.
Οὐ γαρ ἐπίστανται χρηστοὺς σκευαζέμεν ἰχθῦς·
Ἀλλὰ διαφθείρουσι κακῶς τυροῦντες ἅπαντα,
Ὄξει τε ῥαίνοντες ὑγρῷ καὶ σιλφίου ἅλμῃ.
Τῶν δὲ πετραίων ἰχθυδίων τῶν τρισκαταράτων,
Πάντων εἰσὶν ἄριστοι ἐπισταμένως διαθεῖναι,
Καὶ πολλὰς ἰδέας κομψῶς παρὰ δαιτὶ δύνανται
Ὀψαρίων τεύχειν γλίσχρων ἡδυσματολήρων. [35]

. . . . Κίθαρον δὲ κελεύω,
„Εὐθὺς„ ἐὰν μεν λευκὸς ἔῃ στερεός τε πεφύκῃ,
Ἕψειν, εἰς ἅλμην καθαρὰν βαιὰ φύλλα καθέντα·
Ἂν δ' ᾖ πυῤῥὸς ἰδεῖν, καὶ μὴ λίαν μέγας, ὀπτᾷν
Ὀρθῇ κεντήσαντα δέμας νεοθῆγι μαχαίρᾳ·

E quel sapore, che soave punge.
Son quelli, amico, di stupendo gusto.
Gli stessi interi, con tutte le squame,
Arrosti acconciamente a lento fuoco,
E poi con acqua e sale a mensa reca.
Ma non ti assista mentre gli apparecchi
Di Siracusa o dell'Italia alcuno,
Giacchè costoro preparar non sanno
I buoni pesci, e guastan le vivande
Ogni cosa di cacio essi imbrattando,
E di liquido aceto, e di salato
Silfio spargendo. I pesciolin di scoglio,
Questi che son del tutto da esecrarsi,
Sanno essi preparar meglio che gli altri:
E son valenti nel formar con arte
Più e più sorti di manicaretti
Pieni tutti d'inezie e di leccumi.

Il citaro, se carne ha bianca e soda,
Voglio, che bolli in semplice acqua e sale,
In cui solo sien poste alcune erbucce.
Se non è molto grosso, ed alla vista
Par che rosseggi, voglio che l'arrosti,
Ma pungere ne dei da prima il corpo

*

Καὶ πολλῷ τυρῷ καὶ ἐλαίῳ τοῦτον ἄλειφε·
Χαίρει γαρ δαπανῶντας ὁρῶν, ἔστιν δ' ἀκόλαστος. [39]

Ἐν δὲ Τορωναίων ἄστει τοῦ καρχαρίᾶ χρὴ
Τοῦ κυνὸς ὀψωνεῖν ὑπογάστρια κοῖλα κάτωθεν·
Εἶτα κυμίνῳ αὐτὰ πάτας ἁλὶ μὴ συχνῷ ὄπτα·
Ἄλλο δ' ἐκεῖσε, φίλη κεφαλὴ, μηδὲν προσενέγκης,
Ἐι μὴ γλαυκὸν ἔλαιον. Ἐπειδὰν δ' ὀπτὰ γένηται
Ἤδη, τριμμάτιον δὲ φέρειν καὶ ἐκεῖνα μετ' αὐτοῦ.
Ὅσσα δ' ἂν ἐν λοπάδος κοίλης πληρώμασι ἑψῇς,
Μήθ' ὕδατος πηγὴν „ αὐτοῖς „ μήτ' οἴνινον ὄξος
Συμμίξῃς· ἀλλ' αὐτὸ μόνον κατάχευον ἔλαιον,
Αὐχμηρόν τε κύμινον, ὁμοῦ δ' εὐώδεα φύλλα.
Ἕψε δ' ἐπ' ἀνθρακιῆς, φλόγα τούτοις μὴ προσενεγκών·
Καὶ κίνει πυκνῶς, μὴ προσκαυθέντα λάθῃ σε.
Ἀλλ' οὐ πολλοὶ ἴσασι βροτῶν τόδε θεῖον ἔδεσμα,
Οὐδ' ἔσθειν ἐθέλουσιν ὅσοι κεπφαττελεβώδη
Ψυχὴν κέκτηνται θνητῶν, εἰσίν τ' ἀπόπληκτοι
Ὡς ἀνθρωποφάγου τοῦ θηρίου ὄντος· ἅπας δὲ

Con un dritto coltel di fresco aguzzo ;
E tutto d' olio e d' abbondante cacio
Ungerlo poi . Gli spenditor vedendo
Gode tal pesce , che di spesa è ghiotto .

In Torone convien del can carcaria
Comprare i voti addomini , che stansi
Di sotto al ventre : questi poi gli arrosti
Di poco sale e di cimino aspersi ,
E d' olio glauco in fuori , o dolce amico ,
Altro non giungi : quando già son cotti ,
Reca una salsa di tritati aromi ,
E quei con questa . Che se qualche parte
D' un cavo tegamin dentro l' interno
Cuocer ti piace , non mischiarvi insieme
Acqua nè aceto , ma vi spargi solo
Olio abbastanza con cimino asciutto ,
Ed erbette spiranti odor soave .
Poi senza fiamma , e sul carbon li cuoci ,
E spesso li rivolta , affin che intanto
Senza che te ne accorgi non si brucino .
Ma tra i mortali non son molti quelli ,
A cui noto è tal cibo , ch' è da numi .
Anzi coloro , a cui toccò d' insetto

Ἰχθὺς σάρκα φιλεῖ βροτέην, ἄν που περικύρσῃ·
Ὥστε πρέπει καθαρῶς, ὁπόσοι τάδε μωρολογοῦσι,
Τοῖς λαχάνοις προσάγειν, καὶ πρὸς Διόδωρον ἰόντας
Τὸν σοφὸν, ἐγκρατέως μετ᾽ ἐκείνου πυθαγορίζειν.[37]

Καὶ νάρκην ἑφθὴν ἐν ἐλαίῳ ἠδὲ καὶ οἴνῳ,
Καὶ χλόῃ εὐώδει, καὶ βαιῷ ξύσματι τυροῦ.[38]

Καὶ σκάρον ἐν παράλῳ Καλχηδόνι τὸν μέγαν ὄπτα
Πλύνας· εὔχρηστον δὲ καὶ ἐν Βυζαντίῳ ὄψει,
Καὶ μέγεθος κυκλίᾳ ἴσον ἀσπίδι νῶτα φοροῦντα.
Τοῦτον ὅλον θεράπευε τρόπον τοιόνδε· λαβών νιν,
Ἡνίκ᾽ ἂν εὖ τυρῷ καὶ ἐλαίῳ πάντα πυκασθῇ,
Κρίβανον ἐς θερμὸν κρέμασον, κἄπειτα κατόπτα.
Πάσσειν δ᾽ ἁλσὶ κυμινοτρίβοις καὶ γλαυκῷ ἐλαίῳ,
Ἐκ χειρὸς κατακρουνίζων θεοδέγμονα πηγήν.[39]

D' erbe sol roditor la stupid' alma ,
Lo ricusan per cibo , e n' han ribrezzo ,
Come di fiera , che d' uom carne mangia ,
Ma tutto il pesce gran diletto piglia
Carne umana a mangiar dove l' incontra .
Però costor che van così da stolti
Ciarlando , uop' è , che solamente all' erbe
Si riducano , e al sofo Diodoro
Correndo temperanti insiem con lui
Seguan pitagoréa scuola e costume .

Esser vuol la torpedine bollita
In olio e vino con erbe odorose ,
E un pocolin di grattugiato cacio .

In Calcedonia , che al mar presso siede ,
Il grosso scaro ben lavato arrosti .
Buono è quel di Bizanzio , ed ha suo dorso
A tondo scudo di grandezza eguale .
Tu questo inter com' è così prepara :
Piglialo , e come l' hai d' olio e di cacio
Tutto coperto , appendilo al fornello
Già fatto caldo , e poi ben ben l' arrosti .
Ma spargilo di sal , cimino trito ,

Χρύσοφρυν ἐξ Ἐφέσου τὸν πίονα μὴ παράλειπε,
Ὃν κεῖνοι καλέουσιν ἰωνίσκον· λαβὲ δ' αὐτὸν
Θρέμμα Σελινοῦντος σεμνοῦ. Πλύνον δέ νιν ὀρθῶς,
Εἶθ' ὅλον ὀπτήσας παράθες, κἂν ᾖ δεκάπηχυς. 40

Γόγγρου μὲν γὰρ ἔχεις κεφαλὴν φίλη ἐν Σικυῶνι
Πίονος ἰσχυροῦ μεγάλου καὶ πάντα τὰ κοῖλα.
Εἶτα χρόνον πολυν ἕψε χλόῃ περίπαστον ἐν ἅλμῃ. 41

Καὶ γόγγρος σπουδαῖος ἁλίσκεται, ὥστε τοσοῦτον
Τῶν ἄλλων πάντων ὄψων κρατεῖ οὗτος, ὅσον περ
Θύννος ὁ πιότατος τῶν φαυλοτάτων κορακίνων. 42

Καὶ βατίδ' ἑφθὴν ἔσθε μέσου χειμῶνος ἐν ὥρῃ,
Καὶ ταύτῃ τυρὸν καὶ σίλφιον. Ἅττατε σάρκα

Ed olio glauco, dalla man versando
Fluido sì squisito a goccia a goccia.

D' Efeso non lasciar la pingue orata,
Che quegli abitator chiaman Jonisco,
Ma scegli quella, che nutrisce e alleva
La veneranda Selinunte, e questa
Lava prima ben bene, e poscia intera
Arrosti, e reca a mensa, ancor se grande
In sino a dieci cubiti ella fosse.

Di pingue denso e grosso congro il capo
E tutti gl' intestini aver tu puoi
Nella cara Sicion, ma quello e questi
Tutti sparsi d' erbucce verdeggianti
A lungo bolli dentro l' acqua e 'l sale.

Nell' Italia si pesca esimio il congro,
E tanto gli altri pesci nel sapore
Vien tutti a superar, quanto il più grasso
De' tonni avanza il coracin più vile.

Con cacio e silfio in mezzo dell' inverno
Mangia a lesso la razza: i pesci tutti

Μὴ πίειραν ἔχει πόντου τέκνα, τῷδε τρόπῳ χρὴ
Σκευάζειν. Ἤδη σοὶ ἐγὼ τάδε δεύτερον αὐδῶ. 43

Μόρμυρος αἰγιαλεὺς κακὸς ἰχθὺς, οὐδέ ποτ' ἐσθλός. 44

Καὶ σελάχη μέντοι κλεινὴ Μίλητος ἄριστα
Ἐκτρέφει· ἀλλά γε χρὴ ῥίνης λόγον ἢ πλατυνώτου
Λειοβάτου ποιεῖσθαι. Ὅμως κροκόδειλον ἂν ὀπτὸν
Δαισαίμην ἀπ' ἴπνου, τερπνὸν παίδεσσιν Ἰώνων. 45

Ἀλλά μοι ὀψώνει γλαύκου κεφαλὴν ἐν Ὀλύνθῳ
Καὶ Μεγάροις· σεμνὸς γὰρ ἁλίσκεται ἐν τενάγεσσι. 46

Εἶτα λαβεῖν ψῆτταν μεγάλην, καὶ τὴν ὑπότρηχυν
Βούγλωσσον, ταύτην θέρεος, κατὰ Χαλκίδα κεδνήν. 47

Ἀμφὶ δὲ τὴν ἱερὰν τε καὶ εὐρύχορον Σάμον ὄψει

Figli del mar che mancano di grasso
Voglion tale apparecchio ; io già tel dissi ,
Ed or tel dico la seconda volta .

Pesce è malvagio il mormile di spiaggia ,
In alcun tempo non si trova buono .

Mileto illustre saporiti nutre
I pesci ad aspra pelle ; ma tra questi
Più lo squadro si pregi , o quella razza ,
Che largo porta e liscio il dorso . Intanto
Ghiotto sarei del lucerton di mare
Ben dal forno arrostito , il quale forma
De' figliuoli de' Joni la delizia .

Del glauco voglio che mi compri il capo
In Olinto e Megara , che gustoso
Pigliasi in luoghi pien di guadi e d' alga .

Il passer grosso poi , l' aspretta sogliola ,
E questa nella state , aver si denno
Là 've degna d' onor Calcide siede .

Alla sacra d' intorno ed ampia Samo

Θύννον ἁλισκόμενον σπουδῇ μέγαν· ὃν καλέουσιν
Ὄρκυν, ἄλλοι δ' αὖ κῆτος· τούτου δὲ θεοῖς χρὴ
Ὀψωνεῖν, ἃ πρέπει ταχέως, καὶ μὴ περὶ τιμῆς.
Ἔστι δὲ γενναῖος Βυζαντίῳ, ἔν τε Καρύστῳ,
Ἐν Σικελῶν τε κλυτῇ νήσῳ Κεφαλοιδὶς ἀμείνους
Πολλῷ τῶνδε τρέφει θύννους, καὶ Τυνδαρὶς ἀκτή.
Ἂν δέ ποτ' Ἰταλίας ἱερᾶς Ἱππώνιον ἔλθῃς
Βρεττιέων ὑδατοστεφέων πολὺ δὴ πολὺ πάντων
Ἐνταῦθ' εἰσὶν ἄριστοι. ἔχουσι δὲ τέρματα νίκης.
Οἱ δ' ἐπὶ τῶνδε τόπων πεπλανημένοι εἰσὶν ἐκεῖθεν
Πολλὰ περάσαντες πελάγη βρυχίου διὰ πόντου·
Ὥστ' αὐτοὺς ἡμεῖς θηρεύομεν ὄντας ἀώρους. 48

Καὶ θύννης οὐραῖον ἔχειν, ἣν θυννίδα φωνῶ
Τὴν μεγάλην, ἧς μητροπολις Βυζάντιον ἐστίν.
Εἶτα τεμὼν αὐτὴν ὀρθῶς ὄπτησον ἅπασαν,
Ἁλσὶ μόνον λεπτοῖσι πάσας, καὶ ἐλαίῳ ἀλείψας.

Molto grosso vedrai pescarsi il tonno,
Ch' orcino alcuni, ed altri chiaman ceto.
Convien di questo a te comprar se a' numi
Cena imbandissi, e ti convien comprarlo
Senza tardar, senza far lite al prezzo.
In Caristo e Bizanzio è poi gustoso;
Molto miglior di questo è quel che nutre
Nell' isola famosa de' Sicani
Di Tindari la spiaggia, e Cefaledi.
Ma se d' Italia sopra il santo suolo
In Ipponio verrai dove corona
Hanno i Bruzii di mar, colà vedrai
I tonni più eccellenti, che la palma
Portan, vincendo di gran lunga gli altri.
Ma tra' Bruzii e tra noi di là vagante
Pelaghi molti traghettando in mezzo
Al mar fremente questo pesce arriva.
Però da noi fuor di stagion si pesca.

T' abbii la polpa, che di coda è nodo,
Di quel pesce, ch' è femina di tonno,
Il quale è grande, e per sua patria vanta
Il bizantino mar; tu quella in pezzi
Tagliata arrosti ben, di fino sale

Θερμά τ' ἔχειν τεμάχη, βάπτων δριμεῖαν ἐς ἅλμην.
Κἂν ξηρὰν ἐθέλῃς ἔσθειν, γενναῖαι πέλονται,
Ἀθανάτοισι θεοῖσι φυὴν καὶ εἶδος ὁμοῖαι·
Ἂν δ' ὄξει ῥάνας παραθῇς, ἀπόλωλεν ἐκείνη. [49]

Βοσπόρου ἐκπλεύσαντα τὰ λευκότατ'· ἀλλὰ προσέστω
Μηδὲν ἐκεῖ στερεᾶς σαρκὸς Μαιώτιδι λίμνῃ
Ἰχθύος αὐξηθέντος, ὃν ἐν μέτρῳ οὐ θέμις εἰπεῖν. [50]

Ἀλλὰ λάβε ξιφίου τέμαχος, Βυζάντιον ἐλθὼν,
Οὐραίου τ' αὐτὸν τὸν σφόνδυλον· ἔστι δὲ κεδνὸς
Κἂν πορθμῷ, πρὸς ἄκραισι Πελωριάδος προχοαῖσι. [51]

Καὶ σικελοῦ θύννου τέμαχος . . . .
Τμηθὲν, ὅ τ' ἐν βίκοισι ταριχεύεσθαι ἔμελλεν.
Σαπέρδῃ δ' ἐνέπω κλαίειν μακρὰ, ποντικῷ ὄψῳ,

Spargendola soltanto, e d' olio ungendo.
Poscia i pezzi ne mangia e caldi e intrisi
In forte salsa, e se ti vien la voglia
Asciutti di mangiarli, ancor gustosi
Questi ritrovi: per sapor per vista
Degl' immortali numi in ver son degni;
Ma perdon tosto il pregio lor se aceto
Spargendovi li rechi alla tua mensa.

Il salume del Bosforo è degli altri
Bianco assai più, ma della dura carne
Nulla ci rechi di quel pesce, il quale
Nella padule di Meote ingrossa,
E in questo metro nominar non lice.

In Bizanzio arrivando un pezzo piglia
Di pesce spada, e sia di quella polpa,
Che della coda la giuntura veste.
Saporito tal pesce ancor si pesca
Dello stretto nel fin verso Peloro.

Di tonno di Sicilia un pezzo mangia,
Di quel, che a fette conservar salato
Nell' anfore si suol; ma la saperda

Καὶ τοῖς κεῖνον ἐπαινοῦσιν· παῦροι γὰρ ἴσασιν
Ἀνθρώπων ὅτι φαῦλον ἔφυ καὶ ἀκιδνὸν ἔδεσμα.
Ἀλλὰ τριταῖον ἔχειν σκόμβρον, πρὶν ἐς ἁλμυρὸν ὕδωρ
Ἐλθεῖν, ἀμφορέως ἐντὸς νέον ἡμιτάριχον.
Ἂν δ' ἀφίκῃ κλεινοῦ Βυζαντίου εἰς πόλιν ἁγνήν,
Ὡραίου φάγε μοι τέμαχος πάλιν· ἔστι γὰρ ἐσθλὸν
Καὶ μαλακόν . . . . [52]

Τοῦ δὲ λαγὼ πολλοί τε τρόποι, πολλαί τε θέσεις μὲν
Σκευασίας εἰσί· κεῖνος δ' οὖν ἐστιν ἄριστος,
Ἂν πεινῶσι μεταξὺ φέρῃς κρέας ὀπτὸν ἑκάστῳ,
Θερμὸν ἁπλῶς ἁλίπαστον, ἀφαρπάζων ὀβελίσκου
Μικρὸν ἐνωμότερον· μὴ λυπείτω δέ σ' ὁρῶντα
Ἰχῶρα στάζοντα κρεῶν, ἀλλ' ἔσθιε λάβρως.
Αἱ δ' ἄλλαι περίεργοι ἐμοί γ' εἰσιν διὰ παντὸς
Σκευασίαι, γλοιῶν καταχύσματα καὶ κατάτυρα
Καὶ κατέλαια λίαν, ὥσπερ γαλῇ ὀψοποιούντων. [53]

Che di Ponto è vivanda, e que' che lode
Ne fanno, io voglio che compiangi a lungo:
Pochi san tra' mortali esser quel cibo
Vile e meschin. Ma a te convien senz' altro
D' aver lo sgombro per metà salato,
Quasi ancor fresco, posto da tre giorni
Dentro d' un vaso, e prima che si stempri
In acqua salsa. Se dipoi tu giungi
Nella santa città della famosa
Bizanzio, allora del salume oréo
Un pezzetto per me mangia di nuovo
Che veramente è saporito e molle.

Son molti i modi e molti li precetti
Di preparare il lepre, ma eccellente
E' quel d' apporne in mezzo a' commensali
Cui punge l' appetito, per ciascuno
La carne arrosto, sparsa sol di sale,
Calda, dallo schidon crudetta alquanto
Strappata a forza, nè t' incresca il sangue
Che ne vedi stillare, anzi la mangia
Avidamente. Inopportuni e troppi
Son del tutto per me gli altri apparecchi
Di molto cacio di molto olio e untume,
Come se a gatti s' imbandisse mensa.

Καὶ σιτευτοῦ χηνὸς ὁμοῦ σκεύαζε νεοττὸν,
Ὀπτὸν ἁπλῶς καὶ τόνδε . . . . [54]

Ῥυσσαὶ καὶ δρυπεπεῖς παρακείσθωσάν σοι ἐλαῖαι. [55]

Αἰεὶ δὲ στεφάνοισι κάρα παρὰ δαῖτα πυκάζου
Παντοδαποῖς, οἷς ἂν γαίας πέδον ὄλβιον ἀνθῇ.
Καὶ στακτοῖσι μύροις ἀγαθοῖς χαίτην θεράπευε·
Καὶ σμύρναν λίβανόν τε πυρὸς μαλακὴν ἐπὶ τέφραν
Βάλλε πανημέριος, Συρίης εὐώδεα καρπόν.
Ἐμπίνοντι δέ σοι φερέτω τοιόνδε τράγημα,
Γαστέρα καὶ μήτραν ἑφθὴν ὑὸς, ἔν τε κυμίνῳ
Ἔν τ' ὄξει δριμεῖ καὶ σιλφίῳ ἐμβεβαῶσαν·
Ὀρνίθων τ' ὀπτῶν ἁπαλὸν γένος, ὡς ἂν ὑπάρχῃ
Ὥρη. Τῶν δὲ Συρακοσίων τούτων ἀμέλησον,
Οἳ πίνουσι μόνον, βατράχων τρόπον, οὐδὲν ἔδοντες.
Ἀλλὰ σὺ μὴ πείθου κείνοις· ἃ δ' ἐγὼ λέγω, ἔσθε
Βρωτά· τὰ δ' ἄλλα γ' ἐκεῖνα τραγήματα πάντα πέφυκε
Πτωχείας παράδειγμα κακῆς· ἑφθοί τ' ἐρέβινθοι,
Καὶ κύαμοι, καὶ μῆλα, καὶ ἰσχάδες. Ἀλλὰ πλακοῦντα
Αἴνει Ἀθήνησι γεγενημένον· εἰ δὲ μὴ, ἄν που
Αὐτὸν ἔχῃς ἑτέρωθι, μέλι ζήτησον ἀπελθὼν

Insiem prepara un grasso paperino
E questo ancor vo' che soltanto arrosti .

Grinze e all' alber mature abbii le olive .

A cena sempre di ghirlande il capo
D' erbe cingi e di fior, di cui s' adorna
Il ricco suolo della terra , ed ungi
La tua chioma di fin liquidi unguenti;
Sù lento fuoco di continuo spargi
Mirra ed incenso , che d' odor soave
Siria produce . Ma finito il pasto
Quando cominci a ber ti rechin questi ,
Ch' io ti dico , piattel , ti rechin cotti
Ventre e vulva di scrofa , che conditi
Sien di silfio cimino e forte aceto ,
E teneri augellini arrosto fatti
Quelli che porta la stagion dell' anno .
Nè questi abitator di Siracusa
Tu cura , i quali come fan le rane
Senza nulla mangiar bevono solo ;
Non seguir l' uso loro , i cibi mangia ,
Che t' indicai : tutti quegli altri , e mela
E fave e ceci cotti e fichi secchi

*

Ἀττικὸν, ὡς τοῦτ᾽ ἔστιν ὃ ποιεῖ κεῖνον ὑβριστήν.
Οὕτω τοι δεῖ ζῆν τὸν ἐλεύθερον, ἢ κατὰ τῆς γῆς
Καὶ κατὰ τοῦ βαράθρου καὶ ταρτάρου εἰς τὸν ὄλεθρον
Ἥκειν, καὶ κατορωρύχθαι σταδίους ἀναρίθμους. [56]

Εἶθ᾽ ὁπόταν πλήρωμα Διὸς σωτῆρος ἔλησθε
Ἤδη χρὴ γεραὸν πολιὸν σφόδρα κρᾶτα φοροῦντα
Οἶνον ὑγρὰν χαίταν λευκῷ πεπυκασμένον ἄνθει
Πίνειν, ἐκ Λέσβου περικύμονος ἐκγεγαῶτα.
Τὸν δ᾽ ἀπὸ Φοινίκης ἱρᾶς τὸν βύβλινον αἰνῶ·
Οὐ μέν τοι κείνῳ γε παρεξισῶ αὐτόν· ἐὰν γὰρ
Ἐξαίφνης αὐτοῦ γεύσῃ, μὴ πρόσθεν ἐθισθεὶς,
Εὐώδης μέν σοι δόξει τοῦ Λεσβίου εἶναι
Μᾶλλον, ἔχει γὰρ τοῦτο χρόνου διὰ μῆκος ἄπλατον·
Πινόμενος δ᾽ ἧσσον πολλῷ· κεῖνος δὲ δοκήσει
Οὐκ οἴνῳ σοι ἔχειν ὅμοιον γέρας, ἀμβροσίᾳ δέ.

Per se di turpe povertà son mostra.
Ma pregia il confortin fatto in Atene;
Che se questo ti manca, e d' altro luogo
Vieni forse ad averlo, almen ti parti,
Cerca l' attico miele, è questo appunto
Che fa di Atene il confortin superbo.
Convien così che liber' uom si viva
O pur sen vada giù sotto la terra
Sotto l' abisso il tartaro a rovina,
E per istadii che non hanno numero
Lontàn sotterra sene stia sepolto.

Quando l' ultimo nappo a Giove sacro
Liberator colmo ti rechi in mano,
Il vecchio vin bevrai, che il capo inalza
Molto canuto, e tutta gli ricopre
Candido fior l' umida chioma, vino
Che la cinta di mar Lesbo produsse.
Anche il vin lodo, che si nasce in Biblo
Città vetusta di Fenicia santa,
Ma a quel di Lesbo pareggiar nol posso.
E' ver, che, a bere del biblin se pria
Uso non sei, nel punto che lo gusti
Più del lesbio parratti odor spirante,

Εἰ δὲ τινες σκώπτουσιν ἀλαζονοχαυνοφλύαροι
Ὡς ἄδιστος ἔφυ πάντων φοινίκιος οἶνος,
Ου προσέχω τὸν νοῦν αὐτοῖς . . . .
Ἔστι δὲ καὶ Θάσιος πίνειν γενναῖος, ἐάν γ' ᾖ
Πολλαῖς πρεσβεύων ἑτέρου περικαλλέσιν ὥραις.
Οἶδα δὲ κἀξ ἄλλων πόλεων βοτρυοσταγῆ ἔρνη
Ειπεῖν, αἰνῆσαί τε, καὶ οὔ με λέληθ' ὀνομῆναι·
Ἀλλ' οὐδέν τ' ἄλλ' ἐστὶν ἁπλῶς πρὸς Λέσβιον οἶνον.
Ἀλλά τινες χαίρουσιν ἐπαινοῦντες τὰ παρ' αὐτοῖς.[57]

Soave odor, che da vecchiezza prende:
Ma bevendolo poi vedrai, che molto
Quello di Lesbo il vin di Biblo vince,
Parendoti destar non già di vino
Ma d' ambrosia il sapor l' odore e il gusto:
Che se qualche ciarlon tronfio cavilla
Cianciando del fenicio come fosse
Di tutti il più soave, io non lo curo.
Il Tasio ancora è generoso a bersi
Quando conta dell' altro età più lunga
Per molte belle primavere. Al pari
D' altre cittadi ricordar le viti
Uve stillanti ed inalzar saprei
Anche con lode, che i lor nomi ignoti
A me non son. Ma a schietto dir non puossi
Altro vin comparare a quel di Lesbo.
Sonvi di quelli poi ch' hanno vaghezza
Lodar le cose delle lor contrade.

ANNOTAZIONI.

1 Questo poema di Archestrato è stato sotto varii nomi ricordato. Alcuni l' han chiamato Ἡδυπαθεία, che significa Della voluttà; altri Δειπνολογία o sia sulla cena; altri Ὀψοποιΐα cioè a dire sull' apparecchio delle vivande; ma tutti questi titoli furono più presto per ischerzo dati al poema. Il vero nome, secondo Licofrone, era Γαστρολογία, discorso sul ventricolo. Ma Ateneo, e tutti gli altri per lo più lo citano sotto il nome di Γαστρονομία, o sia leggi della ventraja, e con questo, che è più comune, lo rapportiamo anche noi.

2 Il primo verso è quello stesso con cui Archestrato dà principio al suo poema giusta la testimonianza di Ateneo lib. 1. cap. 4. pag. 5. Il secondo è stato supplito da Casaubono, il quale ridusse in metro alcune parole, che riferisce Ateneo lib. 7. cap. 8. pag. 278. come ricavate dal principio del poema di Archestrato. Però è giusto che si sappia il primo verso essere d' Archestrato, e il secondo di Casaubono, ma composto probabilmente colle parole dello stesso Archestrato.

3 Il secondo frammento è rapportato da Ateneo lib. 1. cap. 4. pag. 5. Giova solamente notare, che sebbene da noi si citi Ateneo secondo l' edizione di Casaubono, perchè più comune, pure nel testo abbiamo seguito quella della Società Bipontina, eccettuati alcuni luoghi, in cui ce ne siamo allontanati per ragioni, che andremo notando secondo l' opportunità.

4 Questi versi leggonsi presso Ateneo lib. 3. cap. 28. pag. 112. Lungo sarebbe il riferire tutte le varie maniere di pane, ch' erano in uso presso i Greci. Si distinguevano non solo per la materia di cui eran fatti, ma ancora pel modo come eran cotti o nel forno, o nelle teglie, o sulle brage, o nella cenere calda. Vi aveano focacce, che preparavano con olio e untumi, o col miele, ed anche i pani molli, in cui mettevano un poco di latte, di olio, o di altro grasso, o pure uno spruzzo di vino, e del pepe e del latte, nè mancavano de' biscotti. Giungevano i Greci a cangiare più sorti di pane ne' diversi serviti affinchè meglio si eccitasse l' appetito. Archestrato cita solamente in questo frammento il pane d' orzo, quello d' orzo e di farro, l' altro di fior di farina, e fa menzione del pane agoreo degli Ateniesi, detto così perchè si vendea nella piazza, il quale era eccellente a' suoi tempi; e in fine di un pane che non era cotto nel forno comune, ma in quello che presso noi si chiama forno da campagna.

Nel verso 7. ho stimato di seguir Casaubono più presto, che la Società Bipontina ritirando la virgola da ἐκεῖθεν in ἄλφιτα, perchè il pensiero d' Archestrato riesce più naturale e più leggiadro. E' simile questo detto d' Archestrato, come nota Casaubono, a quello di Varrone *musas plautino sermone loquuturas fuisse si latino sermone loqui vellent*. L' espressione ἄβραις θαλλων ὥραις, che alla lettera vuol dire fiorendo per

molli bellezze, è presa nel greco dalle frutta quando sono nella propria stagione, ed è stata applicata agli uomini per dinotare la bellezza, e la venustà di quei che sono nel fior dell' età. Ora questa maniera greca è stata da Archestrato applicata al pane, e vuol dire fresco e molle con que' belli colori, che indicano di essere opportunamente cotto, e ben lavorato.

5 Questi quattro versi sono rapportati nel medesimo luogo da Ateneo.

6 Presso Ateneo lib. 3. cap. 13. pag. 92.

Si trova questo frammento di Archestrato quasi recato in latino da Ennio:

Mures sunt Aeni, ast aspera ostrea Abydi,
Est Mytilene pecten, aperque apud Ambraciae
amnem,
Brundusii sargus bonus est etc.

Nel primo verso τοὺς μῦς in verità dinota i muscoli o i mitili, ma questi vengono sotto il genere di Mie.

Nel verso 3. in luogo di leggere πλείστους δ' leggo πλεῖστα δὲ, giacchè nella prima maniera si dovrebbe riferire a pluralità di pettini, quando l' autore pare che voglia esprimere più sorti di ostriche e di conchiglie. Per altro in qualche manoscritto si trova πλεῖστα.

Nel verso 5. leggono alcuni λείας in luogo di χήμας, ma il senso non viene alterato, giacchè secondo Plinio le Came sono *striatae*, *laeves*, *Pelorides*, *etc.*

Nel verso 6. non è possibile di rendere fedelmente lo scherzo, che fa Archestrato colla parola *κήρυκας*, che nel greco linguaggio significa le trombe di mare, e insieme i banditori; per conservare in qualche modo lo scherzo abbiamo usato trombettieri invece di banditori.

7 Aten. lib. 3. cap. 23. pag. 105.

L' astaco secondo Camus è il granchio marino, ma l' astaco di Archestrato, secondo che vuole Ateneo, corrisponde al carabo de' Greci, o sia alla locusta. E in verità Archestrato non parla del carabo in generale, ma di quello in particolare, che ha le mani lunghe e pesanti, i piedi piccoli, e che può saltare; e però non si può intendere de' granchi. Si trova in Ateneo un passo di Epicarmo nelle nozze di Ebe, in cui si dice, che l' astaco a lunghe mani e a piedi piccoli si chiamava volgarmente carabo.

8 Aten. lib. 7. cap. 21. pag. 234.

9 Aten. lib. 7. cap. 22. pag. 326.

10 Aten. lib. 7. cap. 19. pag. 318.

Nel verso 2. in luogo di *πολλοὺς μεγάλους τε τὸ πλῆθος* come si leggea comunemente, l' edizione di Due Ponti trasporta il *μεγάλους* e legge *πολλούς τε τὸ πλῆθος*. Non vi ha dubbio che questa seconda sia una maniera d' esprimere propria de' Greci, ma se Archestrato ha, come sembra, voluto indicare che i polpi in Corfù non solo abbondavano, ma eziandio che per lo

più erano grossi, deve certamente preferirsi la comune edizione. Però noi abbiamo stimato di rigettare la correzione bipontina.

11 Aten. lib. 7. cap. 15. pag. 304.

L' ippuro si chiamava dagli antichi anche col nome di corifena, o con quello di saltatore; ma come non ne è venuta sino a noi alcuna ben particolarizzata descrizione, così non sappiamo a qual pesce venga a corrispondere. Rondelet solamente si lusinga, che fosse stato il *Lampugo* degli Spagnuoli. Linneo ha formato il Coryphena Hippurus, che corrisponde in Sicilia al pesce *Capuni*, ma non si può sapere se sia l' antico ippuro di Caristo, golfo sulla costa occidentale dell' Eubea, che ha sopra 42° di longit. e 38° di lat.

12 Aten. lib. 7. cap. 17. pag. 312.

Il nome di pesce lato non si ritrova in Aristotile, e però Casaubono crede che sia stato allora nome d' Italia, o pure d' Egitto. Ateneo dice che è bianchissimo e soavissimo, e che quello del Nilo giunge talvolta a pesare dugento libre. Altro non possiamo affermare, seguendo Ateneo, se non che il lato è simile al glane dell' Istro, che secondo alcuni è una specie di siluro. In sostanza è uno de' pesci, di cui non venne a noi la descrizione esatta.

13 Aten. lib. 3. cap. 23. pag. 106.

La caride de' Greci corrisponde alla squilla de' Latini, sorta di granchiolino di mare assai gustoso, e in

particolare al cancer squilla di Linneo, che in siciliano si chiama *gammaru*.

14 Aten. lib. 7. cap. 14. pag. 328.

I caratteri del Cromi convengono a più pesci, e perciò non si sa in particolare a quale corrisponda. Rondelet crede che sia il castagno de' Genovesi, e Belon un pesce che descrive, e chiama castagnuola, e Du Hamel un pesce, che descrive, e chiama castagno. Il certo egli è che il Cromi appartiene alla classe numerosa di quei pesci, che somigliano al dentice, all' orata, ec. ma del quale non si conosce il nome.

15 Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 316.

L' asino fu preso per il merluzzo o baccalà degli Italiani, che corrisponde all' asellus de' Latini. Secondo Plinio l' asino callaria era un genere più piccolo dell' altro che si chiamava bacco, e si pescava in alto mare: e però il pesce asino callaria indicato da Archestrato non può appartenere al bacco, ma all' asello minore di Plinio. E in verità Dorione nel suo trattato de' pesci distingue, giusta la testimonianza d' Ateneo, il pesce asino *ὄνος* dall' asello *ὀνίσκος*. Camus è così imbarazzato nel definire il pesce asino d' Aristotile, che crede doversi raffigurare in qualche specie, che i moderni comprendono sotto il nome di asino. Reca quindi la congettura di Belon, il quale riferisce, che nell' Isola di Creta vi ha un pesce chiamato *γαϊδαρόψαρον*, che nel greco moderno linguaggio di quegli

abitanti suona pesce asino; e questo i Greci moderni lo chiamano anche ὀνίσκος, che vale il merlan de' francesi, osia asello.

In Palermo vi ha un pesce chiamato *asinello*, che è comunissimo, ed ha una carne molle, e porta varii nomi come va crescendo, ed appartiene agli spari: la sua maggior lunghezza è d' otto pollici, e rassomiglia allo sparus boops di Linneo detto tra noi *vopa*. Ma questo pesce non ha qualità per cui alcuni lo possano apprezzare, secondo che dice Archestrato, nè può avere la grandezza, ch' egli desidera. Pare a me che il pesce asino callaria del nostro autore sia più presto il gadus merluccius di Linneo in siciliano *mirruzzu*, che sebbene sia delicato, pure ha una certa carne spugnosa come lo descrive il nostro poeta. Per altro il pesce asino degli antichi fu anche tra loro chiamato gado, Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 316. e la forma del gadus merluccius è simile a quella del merluzzo, o baccalà.

16 Aten. lib. 7. cap. 15. pag. 305.

Il pesce cinghiale κάπρος de' Greci sappiamo essere ad aspra pelle, e che era al dir d' Aristotile nel fiume Acheloo, che separa l' Acarnania dall' Etolia; ma ignoriamo a quale pesce possa oggi corrispondere. Il carattere, che ne dà Aristotele, è quello che grugnisce, ma questa è una qualità comune a molti pesci. Si ricava solamente da Archestrato, ch' era assai rado e molto gustoso, e che si trovava in Ambracia.

Dal verso 5. sino al fine di questo frammento non pare che si possa trarre un senso chiaro: gl' interpetri si dividono in varie opinioni. Noi abbiamo seguito quella di Casaubono, la quale sta soggetta a meno difficoltà, pensando egli, che si dica poter avere un tal pesce solamente i ricchi, i quali sono rappresentati ne' banchieri, e li dipinge pel costume, che aveano, di tenere i denari ne' cestelli di giunco da' Latini poi detti fisci.

Non possiamo poi convenire con Casaubono e cogli altri, che vogliono riunire l' ultimo verso a' precedenti. Questo dovea senza dubbio essere principio di nuovo discorso. E così da noi si è interpetrato.

17 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 321.

18 Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 313.

La parola πλωτὴ, che vuol dire fluitans ad aquae superficiem, o pure ondeggiante, era riserbata in Sicilia per la murena, la quale anche allora vi era assai celebre.

Marziale lib. 13.

Quae natat in siculo grandis muraena profundo

e Giovenale sat. 5.

Vironi muraena datur, quae maxima venit

Gurgite de siculo.

19 Aten. lib. 7. cap. 13. pag. 299.

Nell' ultimo verso l' edizione di Due Ponti seguendo Coray legge ἀπήρινος privo di parti genitali, ma

tutti i codici leggono ἀπύρινος, che vuol dire tutto polpa, senza nocciolo. E poichè l'anguilla non ha altre spine fuor che quella del dorso, però abbiamo seguito la comune lezione.

20 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 322.

Il sinodonte si convien da tutti, che corrisponde al dentice. In vece della lezione Bipontina ἐκ πορθμοῦ δὲ λαβεῖν abbiamo ritenuta quella delle altre edizioni ἐκ πορθμοῖο λαβεῖν dalla quale il sentimento si ricava più legato.

21 Aten. lib. 7. cap. 14. pag. 301.

Pare che la Lebia fosse stato il nome antico, e che poi si fosse a questo pesce dato il nome di Epato, giacchè Aristotile non fa mai menzione della Lebia, e cita soltanto l' Epato. La descrizione di questo pesce non si trova ne' libri, che ci restan di lui, e solamente sappiamo da Ateneo, che era un pesce da scoglio simile al fagro, che vivea solitario, carnivoro, co' denti a sega, e di color nericcio. Rondelet descrive un pesce, nel quale riunite ha trovato tutte le qualità indicate da Ateneo, ma non sa assegnargli nome alcuno volgare.

22 Aten. lib. 7. cap. 16. pag. 307.

E' quì da notare, che il muggine, secondo la testimonianza di Filemone, che parla de' fiumi di Sicilia, si chiamava ancora πλῶτες.

23 Aten. lib. 7. cap. 5. pag. 286. e cap. 12. pag. 295.

Questo pesce corrisponde allo *squalus vulpecula* di Linneo. Era chiamato cane da' Siracusani, ed è in verità una specie de' cani marini. Secondo Rondelet in Linguadoca si chiama *peis paso*, e si rassomiglia in qualche modo a quel pesce, che da' marinaj in Sicilia si chiama pesce sorcio. Ateneo crede che questo pesce di Archestrato corrisponda allo acipenser de' Romani, che al dire di alcuni è lo storione.

24 Aten. lib. 7. cap. 13. pag. 310.

Molta è l' incertezza de' naturalisti sull' elope. Alcuni credono che non il galeo volpe d' Archestrato, ma questo pesce sia l' acipenser, cioè il nostro storione; ma Plinio crede di no appoggiato a quel verso d' Ovidio

Et pretiosus Helops nostris incognitus undis

giacchè lo storione non è incognito ne' mari d' Italia, e particolarmente di Sicilia. Forse vi ebbe chi chiamò l' acipenser de' Romani col nome di Elope: ma il certo è che l' Elope d' Archestrato non è quello d' Ovidio, perchè quegli vuole che nasca in Siracusa e che vi sia abbondante; e di non esser lo stesso si rileva pure da quel verso d' Ovidio

Tuque peregrinis acipenser nobilis undis

mentre Ovidio non avrebbe chiamato peregrine le onde della Sicilia. Ciò non ostante potendosi accordare alcuni caratteri dello storione coll' elope d' Aristotile, forse l' elope corrisponde allo storione; molto più che nel porto di Siracusa non sono radi gli storioni, ed Archestrato ivi vuol nato l' Elope.

25 Lib. 7. cap. 9. pag. 286.

26 Aten. lib. 7. cap. 22. pag. 327.

Non si sa perchè l' edizione Bipontina non enumeri il primo tra i versi, che ben lo è purchè si scriva ἔσθειν in luogo d' ἐσθίειν, come si è fatto da noi.

Il fagro è dello genere degli spari, ed è descritto sotto il nome di pagrus, o pagre da Willoughbi, e da Duhamel.

27 e 28 Questi due frammenti, che si rapportano separati da Ateneo.

Il primo lib. 7. cap. 20. pag. 320. e il secondo lib. 7. cap. 21. pag. 325. si possono riunire benissimo come si è fatto.

Non si comprende perchè il nostro poeta faccia a' Carii l' ingiuria di chiamarli colle gambe storte: ma le parole non si possono volgere altrimenti. Tra le interpetrazioni, che non si possono ammettere vi è quella *robusti di membra*.

29 Aten. lib. 7. cap. 22. pag. 326.

La mancanza di esatte descrizioni, e la varietà de' nomi, che sortiva il medesimo pesce in diverse contrade, ci rende ad ogni passo dubbiosi nel definire a quali oggi si corrispondano i pesci ricordati da Archestrato. L' Aulopia era chiamata Anthias, Challicthin, Callionyma, e sin anco Ellope. Ma i nomi più comuni erano quelli di aulopia, anthia, e pesce sagro. Dorione poi e tanti altri aveano tutti questi nomi come

quelli che indicavano non un solo pesce, ma tanti pesci diversi. Ciò non ostante Rondelet ha descritto questa specie d'anthia giusta alcuni caratteri indicati da Oppiano, che, secondo pare, non descrive l'anthia d'Aristotele, ed è affatto diversa da quella che ricorda Eliano. Siamo quindi del tutto incerti sull' aulopia d'Archestrato.

30 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 322.

31 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 321.

Si è confuso il sargo col sargino, ma pare che sieno due pesci differenti. Il sargino secondo Rondelet è del genere de' muggini, e al dire di Camus di quella specie, che i Francesi chiamano muge-volant o falcone di mare, e crede così spiegare quel verso d'Ovidio

. . . . *sargusque notis insignis et alis.*

Il sargo poi è comune opinione, dopo ciò che ne ha detto Rondelet, che appartenga al genere degli spari, in cui si comprendono da' moderni l'orata, la salpa, il dentice, il cromi, il melanuro. Potrà quindi corrispondere allo sparus sargius di Linneo, o *saracu* in Siciliano.

32 Aten. lib. 7. cap. 5. pag. 278.

In questo frammento descrive il poeta il finir dell'autunno col tramontar delle plejadi, come nel precedente alla descrizione della stagione medesima aveva accompagnato la circostanza del tramontar d'orione.

Questo passo concorre con tanti altri passi di Virgilio, Ovidio, Columella, e Varrone. Plinio ci mostra non solo essere stato costume degli antichi di descrivere col corso delle stelle le stagioni, e i diversi tempi della medesima stagione, come fa in un altro frammento il nostro poeta, ove vuole che il fagro si mangi allo spuntar di sirio, ch' è all' ultimo della state; ma ci fa ancora rilevare, che i Greci si servivano al medesimo oggetto eziandio del tramontar matutino degli astri sebbene non fosse visibile. Di fatto le plejadi ed orione in ottobre sono visibili al nascere, che succede verso le 8 della sera, e non al tramontare, che ha luogo verso le 8 della mattina, e il tramontare di queste stelle prima di mezza notte non è per noi visibile che in marzo ed aprile. Plin. lib. 18. cap. 25. Inter solstitium et aequinoctium autumni fidiculae occasus autumnum inchoat die XLVI, ab aequinoctio eo ad brumam Vergiliarum matutinus occasus hyemem die XLIV.

Archestrato adunque segna il principio dell' inverno col tramontare matutino delle plejadi, e d' orione. E però il coco famoso presso Damosseno il comico (Aten. lib. 3. cap. 23. pag. 102.) seguendo il nostro poeta dice apertamente, che un buon cuciniere bisogna sapere quali cibi sien gustosi nel tramontar delle plejadi, o nelle altre mutazioni dell' anno.

L' amia degli antichi, a parere di Rondelet, è il boniton, o sia bonito de' marinari, che è lo scomber

pelamys dell' oceano . Ma questa pelamide non pare che sia la stessa di quella del mediterraneo , la quale corrisponde alla pelamide di Belon , o almeno è diversa da quella che si pesca in Palermo . Quel pesce che tra noi si dice *palamitu* è lungo un piede e mezzo in circa , ha la testa nera , il dorso alquanto fosco , e il ventre biancastro, ed è stimato più dello scomber alalunga ; camminando a torme si avvicina a' nostri lidi collo scomber thymnus , però in gran copia si pesca nelle tonnare , ove anche si sala . Questa pelamide pare che si convenga ai caratteri , che *Matron* il parodo attribuisce all' amia nella cena attica presso Aten. lib. 4. cap. 5. pag. 135. Egli la chiama di color cerulco , grande , e che conosce i profondi gorghi del mare . Ciò non ostante il modo con cui l' apparecchia Archestrato c' indica , che non fosse un pesce così grosso quanto la pelamide del mediterraneo , giacchè vuole che l' amia s' involgesse nelle foglie di fico , e si mettesse sotto il cener caldo . Si potrebbe credere che l' amia fosse stato lo scomber scombrus in siciliano *scurmu* se e Aristotele ed Archestrato non distinguessero l' amia dallo sgombro parlandone l' uno e l' altro separatamente . Il certo è che per i caratteri riferiti da Aristotile l' amia è del genere de' sgombri ; ma per la maniera con cui Archestrato la vuole preparata non può appartenere se non ad una specie di piccolo sgombro .

33 Aten. lib. 7. cap. 8. pag. 285.

L' afia secondo il valor della parola vuol dire, che non è nata, ed ella ritiene presso di noi ancora lo stesso nome *nunnata*, e presso i Genovesi, come dice Rondelet, il nome di nounadi. La migliore era quella chiamata spuma secondo che dice Aristotele ed Archestrato. Ma Aristotele distingue quella d' Atene dall' altra di Falero, mentre secondo Archestrato sono della medesima qualità. Se ne distinguevano presso gli antichi tante altre specie, che si teneano per vili, come in Palermo si distingue la *nunnata bianca* dalla *sfigghiata*, che risulta da piccoli pesciolini di diversa specie, e che niente si pregia.

Le ortiche di mare sono come si sa de' molluschi; essendo chiusi son simili presso a poco alla testa d' un fungo senza picciuolo, e quando si espandono svolgono un gran numero di fili, che lor fa pigliare la figura di comate. Le ortiche marine libere degli antichi corrispondono alle lucernarie di Muller.

Intorno all' afia si rapporta da Ateneo il precetto di Archestrato, che si deve ritrarre dalla padella ancora stridente.

34 Aten. lib. 7. cap. 22. pag. 326.

Aristotele non fa alcuna menzione di questo pesce, almeno sotto il nome, che gli dà Archestrato. Alcuni credono che sia lo stesso che il κάπρος, o cinghial di mare, ma Archestrato pare che lo distingua. Le parole ψαμμῖτην ὀρυκτὴν, che dichiarate si sono cavator

di sabbia non pare che ben si accordino colla gramatica, e verrebbe meglio a spiegarsi dall' arena cavato, molto più che Ateneo fa menzione di alcuni pesci, che entrano coll' acqua sotto un terreno sabbioso, e poi cavando arena si traggono.

35 Aten. lib. 7. cap. 17. pag. 311.

Il pesce labrax de' Greci corrisponde al lupus dei Latini, ed a quello che si chiama lupo, che si trova ben disegnato da Villoughbi de piscib. pag. 271. Nè pare che se ne possa dubitare, perchè tutti i caratteri dati da Aristotile al suo labrax corrispondono esattamente al lupo marino de' nostri tempi. Presso i Romani questo pesce era anche in pregio, e più d' altro quello che si pescava nel Tevere tra i due ponti, come dice Plin. Hist. lib. 9. cap. 17. giacchè il lupo risale i fiumi come fa il salmone.

Nel v. 9. in luogo di μαλάκοις χρηστῶς abbiamo letto con Coray μαλακῶς ὡς χρὴ perchè il senso riesce più chiaro.

Il silfio era una pianta da cucina di cui faceano uso comunemente gli antichi, e che da' Latini fu chiamato lascrpitium Plin. lib. 19. cap. 3. Molti botanici ricercarono nel 16. secolo a quale genere e specie riferir si dovesse questa pianta. Alcuni con Dodoneo Pempt. 2. lib. 5. cap. 24. pag. 19. opinarono, che il silfio de' Greci corrispondesse all' angelica; (laserpitium archangelica. Wild. sp. pl. 1. p. 1419); altri all' an-

gelica sativa, (angelica archangelica . Linn. sp. pl. 360.); ed altri in fine al laserpitium ponae, di cui Linneo fece il suo laserpitium gallicum Dalechamp Hist. p. 727. La questione intanto rimase indecisa, e lo sarà per sempre, giacchè dalle brevi ed imperfette descrizioni degli antichi non ci è conceduto di conoscere se non a stento le piante da loro accennate.

36 Aten. lib. 7. cap. 10. pag. 306.

Il citaro Hist. lib. 32. cap. 11. è un pesce del genere de' rombi: Rondelet poi raccogliendo tutti i caratteri indicati da Aristotile è di opinione, che sia il pesce chiamato *folio* in Italia. Crede oltre a ciò dai due modi diversi con cui vuole Archestrato che fosse apparecchiato, che il citaro era di due specie differenti, ma gli altri naturalisti non credono ben fondata questa opinione di Rondelet.

La parola ἐυθὺς è stata aggiunta per congettura per compire il verso.

37 Aten. lib. 7. cap. 17. pag. 310.

Questo cane di mare dagli antichi fu ancora chiamato, giusta la testimonianza di Nicandro lib. 7. cap. 16. pag. 306., lamia e scilla. E' una specie di cane marino il più vorace, e se ne può leggere la descrizione nel dizionario degli animali alla voce Chien de mer.

Diodoro Aspendio fu uno degli ultimi pitagorici, che mutò l' instituto di Pitagora in un impudente cini-

cismo. Portava egli rabbuffati i capelli, logore e stracciate le vesti, e affettava astinenza della più parte dei cibi. Però Archestrato a lui rimanda quelli che aveano a schifo il can carcaria, e li suppone alla maniera di Pitagora informati, per disprezzo, di quell'anima, che prima era stata in qualche insetto che rode solo dell'erbe.

38 Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 315.

39 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 320.

Lo scaro, che era un pesce tanto in pregio presso i Romani, non si sa con precisione a che corrisponda tra noi. Belon dice che è il più dilicato tra i pesci di scoglio, e che in Creta si chiama oggi ancora col nome di scaro, però alcuni sono d'opinione, che lo scaro di Belon sia quello degli antichi.

41 Aten. lib. 7. cap. 27. pag. 328.

L'orata in Efeso al dir di Suida si chiamava ionos, ed Archestrato forse per cagion del metro la chiamò ioniscos.

41 e 42 Aten. lib. 7. cap. 11. pag. 294.

Il comico Sotade apparecchia il congro alla maniera d'Archestrato, presso Aten. lib. 7. cap. 11. pag. 293.

Il coracino è il pesce corvo, ed è stato descritto da Rondelet de' pesci lib. 5. cap. 8.

43 Aten. lib. 7. cap. 9. pag. 286.

La batide è la razza femina, e questa si preparava ancora d'una maniera particolare in Sicilia giusta la

testimonianza del comico Efippo nella commedia, che porta il nome Filira.

44 Aten. lib. 7. cap. 1. pag. 314.

Il mormiro suole essere piccolo, appartiene al genere delle orate, e si suol chiamare mormo e mormillo, è colorato a zone, e però Ovid. Halieut. v. 110. dice:

. . . . . . *Et pictae mormyres, et auri*
Chrysophrys imitata decus.

45 Aten. lib. 7. cap. 20. pag. 319.

Lo squadro è un pesce notissimo, e la razza quì è determinata dalla parola λειοβάτος, che vuol dire liscia, in quanto non ha spine come le altre razze nel corpo, ma solamente alla coda. I Francesi la chiamano Raye-lisse, e i Siciliani *picara liscia*.

Si maraviglierà alcuno che il κροκοδεῖλον siasi da noi dichiarato per lucerton di mare, come altri sinora non ha fatto.

Non pare che Archestrato possa parlare del gran coccodrillo d' Egitto, la cui carne, per testimonianza di Diodoro, non era buona a mangiarsi.

Gl' interpetri si sono imbarazzati nella spiegazione di questo luogo d' Archestrato. Casaubono e i Bipontini dicono, che non lontano da Calcedonia vi era un lago ricordato da Strabone, che nutriva de' piccoli coccodrilli, e che forse a' tempi d' Archestrato ne nutriva del pari la palude di Gesone vicina a Mileto, e che

forse di questi abbia inteso parlare il nostro poeta; ma questa è un' ipotesi puramente immaginaria, nè spiega come questi pretesi piccoli coccodrilli, così gratuitamente situati nel Gesone, poteano col loro gusto ed abbondanza formare la delizia de' figliuoli de' Joni.

Camus poi all' art. raye lo tira all' ironia: è egli d' opinione, contro il senso del testo, che Archestrato (o, come per equivoco dice egli, Dorione) intende disprezzare in questo luogo lo squadro e la razza, e che vi abbia per palesar l' ironia aggiunto il coccodrillo, ch' era manifestamente cattivo a mangiarsi; ma questa interpetrazione è tutta di sua fantasia, perchè non è nulla sostenuta dal testo.

Forse da quel, che dice Erodoto de' Joni, che chiamarono coccodrillo quello del Nilo perchè somigliava ad una specie di lucerta, che essi indicavano con questo nome, prende Villebrun argomento di spiegare il coccodrillo di Archestrato per un *lezard des haies*, *lacertus sepium*; ma primieramente non si sa che questa specie di lucertone allora si mangiasse, e poi mentre l' autore parla de' pesci non è verisimile che siasi rivolto a far parola d' un animale terrestre.

La lucerta di terra, che i Greci chiamavano σαῦρος, solea da' Joni chiamarsi κροκοδείλος, ed allorchè questi si portarono co' Carii in Egitto chiamati in difesa da Psammitico, quello animale, che colà si diceva champse, essi per testimonianza di Erodoto lo chiama-

rono κροκοδείλος per la somiglianza nella figura, che videro avere colla lucerta terrestre (il quale nome rimase dipoi destinato ad indicare, come oggi ancora si fa, il coccodrillo). Non altro dunque che questo si può cavare da Erodoto. Ora egli è certo, che i Greci per la somiglianza della lucertola di terra chiamavano anche σαῦρος un pesce, che si pescava ne' loro mari; e siccome la lucerta di terra si dicea da' Joni κροκοδείλος, così con questo nome dovettero essi ancora chiamare il pesce σαῦρος degli altri Greci. Sono quindi d' opinione, che quì Archestrato intenda parlare di tal pesce *lucerta di mare*. E sebbene questo pesce sia stato indicato da Aristotile secondo il nome allora comune in Grecia, ch' era quello di σαῦρος recato da' Latini nella voce lacertus, pure Archestrato parlando particolarmente de' Joni, pare che l' abbia voluto indicare colla loro maniera, poichè nello stesso modo, che Aristotile chiama σαῦρος, e i Latini lacertus, la lucertola così di terra come di mare, i Joni, che giusta la testimonianza di Erodoto chiamavano κροκοδείλος la lucerta di terra, dovettero del pari chiamar κροκοδείλος la lucertola di mare. Sono quindi di avviso, che Archestrato per chiamar questo pesce usò della voce de' Joni, a' quali, dice egli, che era assai gradito.

Rondelet è incerto tra più pesci a quale oggi si debba riferire il σαῦρος de' Greci o lacertus dei Latini, e Belon ne ha fatto un genere che racchiude più e più

specie. Ma Camus avendo riguardo ai cenni che ne fa Aristotile, ed alla maniera con cui lo netta, taglia, e prepara il coco del Comico Alessi presso Aten. l. 7. c. 20. p. 322. è di avviso, che il sauros sia lo scomber trachurus di Linneo, in siciliano *sauru*. Se così fosse, come pare verisimile, si verrebbe tra noi a conservare lo stesso nome a tal pesce, che avea presso i Greci.

46 Aten. lib. 7. cap. 12. pag. 295.

S' ignora che pesce sia il Glauco degli antichi. Il P. Ardouin, De' pesci lib. 8. cap. 15. 17. dice Rondeletius varia glauci genera ac nomina describit sed ex conjectura ingenii tantum haud satis tuta. Lupo omnino similis esse dicitur a Xenocrate apud Oribasium.

47 Aten. lib. 7. cap. 10. pag. 288. e cap. 24. pag. 330.

Il passere ψήττα de' Greci corrisponde, come dice Ateneo, al rombo de' Romani, nome che questi, al dir di Casaubono, presero da' Siciliani, che lo chiamavano rombos; oggi si nomina tra noi *rummulu*, o *rummulu imperiali*, ch' è il più grande; ma Rondelet e Gesnero sono d' opinione, che sia propriamente la pleuronectes platessa di Linn., in Siciliano *passaru*, pesce del medesimo genere del rombo o sia pleuronectes rhombus di Linneo.

48 Aten. lib. 7. cap. 14. pag. 302.

49 Aten. lib. 7. cap. 15. pag. 303.

Non trattandosi di variazione di senso si è lasciato γενναῖαι . . . . ὁμοῖαι, ma è d' uopo avvertire, che vi è gran questione intorno al metro: Casaubono sostiene che il dittongo αι, come pure οι, possono farsi brevi anche seguendo consonante, e porta molti luoghi de' classici greci. Bentlejo dice di no, e sostiene que' luoghi essere viziati; e però secondo quest' ultimo dovrebbe leggersi γενναῖα . . . . ὅμοια, molto più che Villebrun dice di aver veduto γενναῖα in alcuni manoscritti di Parigi.

50 Aten. lib. 7. cap. 7. pag. 284.

Si pensa che il pesce, che non si può nominare nel verso esametro, sia l' *antacaeum*, che ha la seconda sillaba breve, come Ovidio si lagnava del *tuticanus*.

51 Aten. lib. 7. cap. 18. pag. 315.

52. Aten. lib. 3. cap. 30. pag. 117.

La saperda secondo Esichio era il nome che si assegnava al pesce coracino, o corvo nelle coste del Ponto.

Il salume oreo era formato da quella parte del tonno che sta vicino alla coda.

53 Aten. lib. 9. cap. 14. pag. 399.

54 Aten. lib. 9. cap. 8. pag. 384.

55 Aten. lib. 2. cap. 15. pag. 56.

I Greci chiamavano δρυπεπεῖς le olive, che si maturavano all' albero, e però i Romani le chiamavano druppae. I Greci poi chiamavano colymbadas le olive

in salamoja, che molto pregiavano. Si vegga Aten. nel luogo cit.

56 Aten. lib. 3. cap. 22. pag. 101.

57 Aten. lib. 1. cap. 23. pag. 29.

Si è aggiunta la parola vetusta a Biblo perchè in verità era questa una città antichissima di Fenicia; ma è da pigliare in considerazione, secondo Ateneo, che quando Archestrato parla nel vers. 15. del vino fenicio non intende far parola del vino di Biblo, ma d' un vino che si facea nell' Oriente da' datteri, e si chiamava fenicio o sia palmeo da φοῖνιξ palma. Plin. lib. 13. e 14. questo vino da principio era assai dolce, ma subito si guastava.

Non si può finalmente definire a qual vino si riferisca la parola ἑτέρου del vers. 16. perchè Ateneo rapporta il frammento con alcuni versi mancanti prima che si faccia menzione del vino tasio.

N. B. Le parole greche, le quali sono tra virgolette non sono dell' autore, ma aggiunte dal Casaubono per compire il verso.

	Errori	*Correzioni*
Pag. 34 framm. 15 v. 1	Ανθηδων	Ἀνθηδών
pag. 35 vers. 12	appresta	porge
pag. 52 vers. 2	39	36
pag. 62 framm. 52 v. 2	ταρικέυεσθαι	ταριχέυεσθαι
pag. 68 framm. 57 v. 10	ἧσσον	ἧσσων
pag. 78 lin. 11	del carabo	dell' astaco

PALERMO
NELLA REALE STAMPERIA
1823.

Si vende tarì 4 presso Niccolò Romeo
Rua Formaggi num. 107.